



Аннотация программы профессионального обучения –  
повышение квалификации по рабочим, служащим  
**«Повар 5 разряда»**

**Цель освоения:** повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии повар; достижение уровня профессиональных компетенций повара 5 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 5 разряда в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

**Категория слушателей:** повара 4 разряда со стажем работы не менее 1 года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания

**Нормативная трудоемкость обучения:** 144 часа.

**Планируемые результаты обучения по дисциплине**

В результате освоения Программы слушатели должны уметь:

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбное, мясное и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

В результате освоения Программы слушатели должны знать:

рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и



кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.) ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

**Форма обучения:** заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

**Форма аттестации (итоговая форма контроля по программе):**  
зачет

**Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:** свидетельство о повышении квалификации установленного образца