

СД 2.2	Новые технологии приготовления пищи	12	4			4	8	X				
СД 2.3	Современное оборудование на предприятиях общественного питания	4	4			4						
СД 2.4	Законодательные документы: «Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов», «Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания» и др.	2	2	2				X				
СД 2.5	Организация работы производственных цехов на предприятиях общественного питания	8	4	2		2	4				X	
СД 2.6	Современные методы обслуживания. Основные способы подачи блюд	2	2	2				X				
СД 2.7	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания. Составление технологической документации на кулинарную продукцию	20	8	2		6	12		X			
СД 2.8	Мастер-класс «Современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий»	22	14			14	8					
	Итого	162	90	32		60	70					
	<i>Количество тестов</i>							3				
	<i>Количество к/р</i>								1			
	<i>Количество диф.зачетов</i>										4	
	<i>Количество экзаменов</i>											3
ИА	Итоговая аттестация (экзамен)											X

Краткое описание программы

Цель ОПОП

- дать качественные профессиональные знания, востребованные обществом;

- подготовить выпускников курсов, готовых успешно работать в сфере своей профессиональной деятельности готов к профессиональной деятельности в качестве повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно – правовых форм;

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и сложных блюд в зависимости квалификации с учетом потребностей различных категорий потребителей.

По окончании обучения слушатели получают Свидетельство о присвоении рабочей квалификации повар 3-5 разряда.

Свидетельство о присвоении рабочей квалификации подтверждает, что

слушатель обучен и умеет применять принципы, навыки, способности, профессиональные навыки и умения, необходимые для выполнения определенных видов работ в соответствии с присвоенным разрядом.