

Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального
образования учебно-образовательный центр
«Нефтехим Аттестат»

УТВЕРЖДАЮ

директор АНО ДПО УОЦ
«Нефтехим Аттестат»

О.В.Пономарева

Принято «01» 01 2025 г.



Учебный план и программа

для подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих

Профессия: повар

Квалификация: 3-6 разряды

Код профессии: 16675

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
АНО ДПО УОЦ

«Нефтехим Аттестат»

Протокол № 01/01-2025

от «01» 01 2025 г.

Председатель Е.П. Соловьева

г. Октябрьский РБ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Рабочая программа подготовки квалифицированных рабочих (далее - программа) предназначена для переподготовки и повышения квалификации рабочего персонала и разработана в соответствии с положениями:

Федерального закона РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;

«Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (утв. приказом Минпросвещения РФ от 14.07.2023 г. № 534),

Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной профессии и включает в себя профессиональную характеристику, структуру курса, учебный план, содержание профессиональных модулей, в том числе производственного обучения, и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных модулей, производственного обучения, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Общая трудоемкость программы - 200 академических часов.

Цель программы:

Программа имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар» 3-6 разряда.

После завершения обучения обучающиеся должны иметь необходимые знания, умения и практические навыки:

Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;

Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Практическое обучение включает в себя производственную практику на действующих технологических объектах под непосредственным руководством инструктора производственного обучения - опытного высококвалифицированного специалиста (наставника). В процессе прохождения производственной практики обучающиеся отрабатывают практические навыки приготовления различных блюд. По окончании обучения каждый обучаемый должен уметь выполнять весь перечень работ, предусмотренный квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами в соответствии с требованиями производственных инструкций и инструкций по охране труда по изучаемой профессии.

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Повар 3-го разряда

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать:

рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать:

рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного 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 соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать:

рецептуры, сущность технологии 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 блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; 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.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Повар 6-го разряда

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного шпоре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

Должен знать:

рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

**Учебно-тематический план
по программе обучения «Повар»**

Наименование разделов и тем профессионального курса	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Виды и структура предприятий общественного питания		4
Тема 1.1. Особенности торгово-производственной деятельности предприятий общественного питания	Содержание	4
	Классификация предприятий общественного питания	
	Основные признаки, используемые для характеристики типов ПОП.	
	Функциональная структура и правила размещения предприятий общественного питания	
	Общие требования к предприятиям общественного питания	
Раздел 2. Санитарное законодательство на предприятиях общественного питания		4
Тема 2.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Содержание	4
	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы.	
	Правила хранения, транспортировки и обработки пищевых продуктов.	
	Соответствие готовой продукции санитарным нормам.	
	Система ХАССП в общественном питании как перспектива развития отрасли.	
Раздел 3. Технологический цикл на кухне		6
Тема 3.1. Термины и определения, используемые на кулинарном производстве	Содержание	2
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	
	Термины, понятия в области приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.	
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента кулинарной продукции.	

Тема 3.2. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях питания	Содержание	2
	Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия в предприятиях питания.	
	Организация охраны труда	
	Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования.	
Тема 3.3. Организация работы сотрудников предприятия питания	Содержание	2
	Документация. Права, ответственность и должностные инструкции работников кулинарного производства.	
Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков		6
Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий и напитков	Содержание	4
	Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции.	
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	
Тема 4.2. Разработка рецептур блюд, кулинарных изделий и напитков	Содержание	2
	Правила составления рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции.	
	Правила расчета выхода готовой кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания)	
Раздел 5. Приготовление оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.		116
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации супов	Значение в питании, классификация и ассортимент супов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	4

	Технология приготовления бульонов, разновидности и характеристика. Подготовка продуктов, закладка по рецептуре, режимы варки и хранения бульонов. Технологический процесс приготовления отваров: овощных, крупяных. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления и правила подачи заправочных супов: щей, борщей, рассольников, супов с овощами, бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент пюреобразных и молочных супов. Технология приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска.	
	Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест безопасная эксплуатация технологического оборудования).	4
	Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск молочных и протертых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов	Содержание	
	Классификация, ассортимент, кулинарное использование соусов. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульонов, мучных пассеровок, пассерование овощей, томата . Технологический процесс приготовления красного основного соуса и производных. Белый соус: технология приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых соусов. Производные соусы от основного на мясном и рыбном бульонах, технология приготовления.	2
	Технология приготовления сметанного, молочного соусов и их производных. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов	2
	Практические работы. Приготовление, оформление и способы подачи горячих соусов- соусов на муке: красного основного и производных, белого соуса и производных, сметанного, молочного.	4
Тема 5.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и	Содержание	
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд и гарниров из овощей. Значение блюд из овощей в питании. Организация рабочего места для приготовления овощных блюд.	4

гарниров из овощей	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, запекание, томление в горшочках, фарширование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей и плодов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и гарниров из овощей Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей.	
	Практические работы. Кулинарный карвинг: оригинальное украшение праздничного стола. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из отварных, припущенных и запеченных овощей.	4
Тема 5.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки каш и гарниров. Запекание изделий из крупяных масс (запеканок, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и не сливая отвара. Правила оформления и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	4
	Практические работы. КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ: «Сезонное меню: история одного продукта». Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	6
Тема 5.5.	Содержание	6

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, мучных блюд.	Ассортимент блюд из яиц и творога, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога. Методы приготовления: варка, яиц без скорлупы (пашот). Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление омлетов. Требования к качеству и безопасности блюд. в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин. Технология приготовления и отпуск творожных блюд: сырников, запеканок, пудингов. Требования к качеству и безопасности блюд. в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста: блинов, оладий, блинчиков и вареников с различными фаршами. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Практические работы. Приготовление, оформление, отпуск блюд и изделий из яиц, творога, муки. (Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4
Тема 5.6. Приготовление блюд из рыбы.	Содержание Химический состав и пищевая ценность рыбного сырья. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Требования безопасного хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде. Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),	4

	- рыбы припущенной (рулетиками и порционными кусками; - рыбы, запеченной под соусами; - рыбы тушеной. Приготовление изделий из котлетной и кнельной массы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
	Практические работы КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ: работа с пароконвектоматом; работа с рыбой, воркшоп по созданию вкусов, знакомство с новыми концепциями по здоровому питанию и встречи с ведущими поварами. Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4
Тема 5.7. Приготовление блюд из мяса.	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из мяса. Классификация блюд из мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска	4
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса. Блюда из отварного мяса. Правила варки и припускания мяса для 2-х блюд. Блюда из мяса тушеного крупными, порционными и мелкими кусками, особенности приготовления и подачи. Блюда из рубленого мяса: котлетной и кнельной масс. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса.	
	Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	4
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4
Тема 5.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней	Содержание	4
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения; котлетной и кнельной масс.	

птицы..	Блюда из отварной птицы: технология приготовления и отпуск блюд. Подбор гарнира и соуса. технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы Хранение готовых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) и СанПин.	2
	Практические работы. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, из домашней птицы, Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4
Тема 5 9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.	Содержание Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок. Технология приготовления салатов и бутербродов. Организация рабочего места при приготовлении салатов. БОНУС: Лекция по трендам в меню от ведущих специалистов.	2
	Практические работы. Приготовление, порционирование, оформление и отпуск салатов, бутербродов и закусок из овощей и яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	2
Тема 6.0. Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.	Содержание	
	Технология приготовления сладких блюд: компотов, желе, киселей. Температура подачи, сроки хранения. Технология приготовления чая, какао, кофе с молоком. Температура подачи, сроки реализации.	2
	Практические работы. Приготовление, порционирование и отпуск горячих напитков.	2
Тема 6.1. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	Содержание Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2
Тема 6.2. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание	
	Способы приготовления дрожжевого теста, рецептуры изделий из слоистого пресного теста (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4

	Практические работы. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста: ватрушки с творогом и повидлом, пирожки печеные с разными фаршами.	4
Тема 6.3. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание Приготовление и рецептуры изделий из сдобного пресного теста (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования.	4
	Практические работы. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с вишней, пирог с яблоками.	4
Тема 6.4. Приготовление песочного теста и изделий из него	Содержание Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста Требования к качеству и безопасности готовых изделий в соответствии с технологическими требованиями. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и СанПин.	4
	Практические работы. Приготовление печенья песочного, нарезного, творожного, орехового, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования. КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ: работа с пароконвектоматом; воркшоп по созданию вкусов, знакомство с новыми концепциями по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий.	4
Консультация		4
Экзамен		4
Итого:		136

Производственное обучение (стажировка)

№	Наименование разделов	Всего, час	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич. занятия	
1.	Инструктаж по технике безопасности	2	2	-	
2.	Изучение технологического оборудования	2	2	-	
3.	Обработка овощей	4	-	4	
4.	Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы. Мастер-классы от шеф-поваров.	4	-	4	-
5.	Приготовление, оформление и подача блюд из мяса. Мастер-классы от шеф-поваров.	4	-	4	-
6.	Приготовление, оформление и подача блюд из птицы. Мастер-классы от шеф-поваров.	4	-	4	-
7.	Сладкие блюда, горячие напитки.	4	-	4	-
8.	Холодные блюда и закуски.	4	-	4	-
9.	Изделия из теста.	6	-	6	-
10.	Мучные блюда.	6	-	6	-
11.	Изделия из дрожжевого теста	6	-	6	-
12.	Изделия из песочного теста	6	-	6	-
13.	Мастер-классы от шеф-поваров	4	-	4	-
	Квалификационная пробная работа	8		8	
	ИТОГО	64	4	60	