

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа переподготовки по профессии 16675 Повар.

Организация разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение профессионального образования города Севастополя «Севастопольский торгово-экономический техникум»

Разработчик: Медведь Т.И., преподаватель
Григорьева О.В., преподаватель

Нормативный срок освоения программы переподготовки 85 часов.

Квалификация – Повар 4 разряда

Согласовано на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 9 от «03» 05 2016 г.

Председатель цикловой комиссии  Л.И. Сулова

Повар 4 разряда

Всего Вас ждёт 85 часов. Курсы предусмотрели возможность обучения без отрыва от основной работы. Занятия проходят по индивидуальному графику.

Теоретическая подготовка для повара 4 разряда включает ряд важных предметов:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- безопасность жизнедеятельности;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- профессиональные модули.

Вы изучите нормативно – правовые документы регламентирующие деятельность повара:

- стандарты, регулирующие процессы производства и процедуру контроля качества сырья и продукции в общественном питании;
- организация внутреннего контроля;
- организация рабочих мест и личная гигиена.

Вы изучите основы приемки, обработки и кулинарного использования различного вида сырья в общественном питании:

- оценка качества, сочетаемость и особенности приготовления блюд;
- классические и современные кулинарные обработки овощей, мяса, рыбы;
- классическое кулинарное использование местных пряностей

Получение удостоверения о повышении квалификации повара 4 разряда станет новым этапом в Вашей профессии. Усвоенные на курсах дополнительные навыки и знания помогут в работе. Профессиональное общение с мастерами, работающими на курсах, даст материал для совершенствования умений в приготовлении новых блюд.

Учеба на курсах — это время, которое потрачено с большой пользой для будущей карьеры. Хороший повар — это находка для работодателя.