

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа повышения квалификации 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 повышения квалификации 85 часов.

Квалификация – Повар 5 разряда

Согласовано на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 9 от «03» 05 20 18 г.

Председатель цикловой комиссии *М. Хаецкая* М.С. Хаецкая

Повар 5 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;
- менеджмент;
- профессиональные модули.

Вы изучите нормативно – правовые документы регламентирующие деятельность повара. Стандарты, регулирующие процессы производства и процедуру контроля качества сырья и продукции в общественном питании. Анализ и практическое применение санитарных правил для проведения

Научитесь приемке, обработке и кулинарного использования различного вида сырья в общественном питании:

- оценка качества, сочетаемость и особенности приготовления блюд из дичи (общее и различие; использование различных частей туши; сочетаемость с различными гарнирами, соусами, пряностями и т.д.; особенности подачи)
- оценка качества, сочетаемость и особенности приготовления блюд из рыбы осетровых пород (оценка качества рыбы осетровых пород; полезные свойства рыбы осетровых пород; сочетаемость с различными гарнирами, соусами, пряностями и т.д.; особенности подачи)
- оценка качества, сочетаемость и особенности приготовления блюд из экзотических плодов и фруктов (оценка качества экзотических плодов и фруктов; полезные свойства экзотических плодов; сочетаемость с различными видами мяса и рыбы, соусами, пряностями и т.д. особенности подачи)

- кулинарное использование национальных соусов (оценка качества соусов; полезные свойства соусов; сочетаемость с различными гарнирами, соусами, пряностями и т.д.; особенности подачи);
- процесс фламбирования при приготовлении и при подаче;
- использование в процессе приготовления пива и различных вин;
- использование в процессе приготовления блюд крепких алкогольных напитков.