

# Учебная программа: Курс профессионального обучения «Повар».

«Утверждаю»

Директор Общества с ограниченной  
ответственностью «Институт развития  
образования, повышения квалификации и  
переподготовки»



Д.Н.Сергоманов

## Учебная программа курса

### О программе:

Повар – это специалист, занимающийся приготовлением пищи. Он знает, как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. В процессе приготовления повар должен придерживаться рецептуры и рекомендованных технологий, но при необходимости он может проявить творческий подход и создать что-то свое. Основными задачами повара является приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки определенной сложности. Спрос на людей, умеющих вкусно готовить, был всегда, поэтому можно сказать, что профессия повар – одна из самых актуальных.

Обучение направлено на формирование у обучающихся новых общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности по профессии «Повар».

1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, подлежащих кулинарной обработке.
2. Порционирование и оформление заказных и фирменных блюд.
3. Соблюдение норм закладки продуктов и выхода блюд согласно нормативно-технологическим картам.

Слушатель, после прохождения данного курса, преобретёт следующие знания:

1. Мастерство приготовления кулинарных блюд и иных кулинарных изделий;
2. Знания оформления заказных и фирменных блюд;
3. Нормы закладки продуктов.

### Категории обучающихся:

Поваром Помощником повара Поваром-заготовщиком

### Оценка качества:

Промежуточная аттестация в форме зачетов, обязательная итоговая аттестация.

### Форма обучения:

Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

### Итоговая аттестация:

Итоговая аттестация включает теоретическую и практическую составляющие: итоговый экзамен по теоретической части обучения и предоставление материалов по практической части обучения. Итоговая аттестация осуществляется в дистанционном режиме.

Это означает, что слушателю будет предложен билет, на который необходимо будет

ответить за определенный промежуток времени.

**Выдаваемый документ:**

По окончании обучения слушателям выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Координаты оргкомитета:

Адрес сайта: [www.ropkip.ru](http://www.ropkip.ru)

Электронный адрес: [info@ropkip.ru](mailto:info@ropkip.ru)

Фактический адрес: 655017, Россия, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. Пушкина, д. 165, пом., 7н

Телефон: +7 (953) 255-99-00