

**Профессия:** повар 3-4 разряд; повышение квалификации.

**Категория слушателей:** выпускники школ, техникумов, колледжей и вузов безработные граждане различных категорий.

**Количество часов обучения:** 432 часа;

По окончании обучения выдается удостоверение установленного образца.

**Форма обучения:** очно-заочная с частичным отрывом от производства.

**Цель:** освоение профессиональных компетенций поварского дела в условиях введения ФГОС СПО.

**В программу включены вопросы:**

- правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов;
- основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;
- основные приемы тепловой обработки, правила варки, жарения, запекания;
- технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки годности и условия хранения различных блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- содержание технологических карт, рецептов блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими;
- виды посуды, инвентаря;
- нормы отпуска, правила раздачи, порционирования и оформления;
- требования безопасности труда и личной гигиены.

Тематика лекций и практических занятий подобрана с учетом актуальных проблем на современном этапе и уровня профессиональной подготовки специалистов в условиях реализации ФГОС СПО.

**Профессия:** кондитер 3-4 разряд.

**Категория слушателей:** выпускники школ, техникумов, колледжей и вузов безработные граждане различных категорий.

**Количество часов обучения:** 288 часов.

По окончании обучения выдается удостоверение установленного образца.

**Форма обучения:** очно-заочная с частичным отрывом от производства.

**Цель:** освоение профессиональных компетенций кондитерского дела в условиях введения ФГОС СПО.

**В программу включены вопросы:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

Тематика лекций и практических занятий подобрана с учетом актуальных проблем на современном этапе и уровня профессиональной подготовки специалистов в условиях реализации ФГОС СПО.