

АННОТАЦИЯ
основная программа профессионального обучения
«Повар III разряда»

1. Цель. Целью реализации основной программы профессионального обучения «Повар III разряда» является развитие у обучающихся профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессионального стандарта – «ПОВАР».

2. Планируемые результаты обучения.

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «ПОВАР» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "ПОВАР" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара».

Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	A/01.3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3

3. Формы обучения: очно-заочная, заочная (с применением ДОТ).

4. Период реализации программы: 8 недель.

5. Основные модули программы

№ п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.
1	Основы микробиологии, санитарии, гигиены и товароведения в пищевом производстве.	14
2	Охрана труда и техника безопасности жизнедеятельности.	10
3	Технологическое оснащение и организация рабочего места.	12
4	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	36
4	Учебная практика (производственное обучение)	52
5	Производственная практика	52
6	Квалификационный экзамен	4
	Итого:	180

6. Разработчик: Гапонова Валентина Евгеньевна - кандидат с.-х. наук, доцент.