

**ВНУТРЕННЯЯ РЕЦЕНЗИЯ**  
**на основную программу профессионального обучения**  
**«Повар III разряда»**

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

**Группа занятий.** 16675 Повар (3 разряда), (код ОКЗ) – 3434.

**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	Техническое оснащение и организация рабочего места	12
4	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оформление и подготовка блюд к реализации.	36
5	Учебная практика	52
6	Производственная практика	52
7	Квалификационный экзамен	4
	<b>Итого:</b>	<b>180</b>

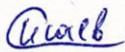
**Срок реализации программы:** Формы обучения: очно-заочная, заочная (с применением ДОТ). Срок освоения программы составляет не менее 8 недель. Трудоемкость программы 180 академических часов.

**Особенности программы:** В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» 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

**Заключение:** дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки соответствует предъявляемым требованиям и рекомендуется к реализации

Рецензент



(подпись)

Исаев С.Х., кандидат технических наук, старший преподаватель  
(должность, ученая степень, учёное звание)

