

**ВНУТРЕННЯЯ РЕЦЕНЗИЯ**  
**на основную программу профессионального обучения**  
**«Повар 4-5 разряда»**

**Цель программы.** Целью реализации основной программы профессионального обучения «Повар 4-5 разряда» является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в соответствии с требованиями профессионального стандарта – «Повар, кондитер».

**Группа занятий.** 16675 Повар (4-5 разряда), повар, (код ОКЗ) – 3434.

**Основные модули программы**

№ п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.
1	Основы санитария и гигиены в пищевом производстве.	6
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6
4	Безопасность жизнедеятельности	6
5	Основы калькуляции и учета в общественном питании	6
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	20
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	20
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20
9	Учебная практика	52
10	Производственная практика	52
11	Квалификационный экзамен	4
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>

**Срок реализации программы:** Формы обучения: очно-заочная, заочная (с применением ДОТ). Срок освоения программы составляет не менее 8 недель. Трудоемкость программы 200 академических часов.

**Особенности программы:** В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар, кондитер» выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий», «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров».

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4

Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5
Организация работы бригады поваров	С/02.5
Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5

**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)