

 Утверждено
Директор ООО «ИНФОУРОК»
В.А. Шишко

Курс повышения квалификации «Организация деятельности повара»

Учебная программа курса

Цель	Совершенствование и (или) получение профессиональных компетенций слушателей в области работы по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Задачи	1. Совершенствование знаний о технологии приготовления пищи; 2. Совершенствование знаний о порядке приготовления различных блюд; 3. Формирование навыков организации обслуживания и производства.
Категории обучающихся	Шеф-повара, повара и другие специалисты сферы организации питания
Оценка качества	Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование
Форма обучения	Заочная с использованием дистанционных образовательных технологий. Информация о форме обучения в удостоверение не вносится
Прогнозируемые результаты	В результате обучения на курсе обучающийся должен: знать: -особенности первичной обработки сырья; -особенности приготовления холодных блюд; -особенности работы холодного и кондитерского цехов; уметь: -использовать технологии приготовления супов; -использовать технологии приготовления блюд из овощей и бобовых; -использовать технологии приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы; -использовать технологии приготовления сладких блюд; владеть навыками: -организации обслуживания; -организации производства.
Выдаваемый документ	По окончании курса слушатель получает печатное удостоверение о повышении квалификации установленного образца