

☒ Утверждено

Директор ООО «ИНФОУРОК»

В.А. Шишко

Курс профессиональной переподготовки «Шеф-повар: управление текущей деятельностью кухни организации питания»

Учебная программа курса

О программе	Курс посвящен формированию компетентности технолога-калькулятора с учетом потребностей рынка труда и требований профессионального стандарта. Технолог-калькулятор составляет для каждого вида изделия калькуляционную карточку, где указывает используемое сырье, цену на него, изменения в ценах или наборе продуктов. Программа профессиональной переподготовки разработана на основе: - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»; - Профессиональный стандарт 33.011 «Шеф-повар».
Цель	Сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, необходимые для выполнения нового вида профессиональной деятельности в области общественного питания для приобретения квалификации «Шеф-повар».
Категории слушателей	Повара, кондитеры, бригадиры поваров, работники организаций общественного питания, обладающие опытом работы поваром и желающие углубить свои знания в области кулинарии и организации работы кухни, организации общественного питания
Направление	Общественное питание
Форма обучения	Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение
Оценка качества	Промежуточная аттестация в форме дифференциальных зачетов и практических работ; обязательная итоговая аттестация
Стажировка	Не предусмотрена
Итоговая аттестация	Итоговая аттестация включает в себя только итоговый экзамен. Итоговая аттестация осуществляется в дистанционном режиме. Это означает, что слушателю будет предложен билет, на который необходимо будет ответить за определенный промежуток времени.
Присваиваемая квалификация	Шеф-повар
Выдаваемый документ	По окончании обучения слушателям выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца