

✗ Утверждено  
Директор ООО «ИНФОУРОК»  
В.А. Шишко

**Курс повышения квалификации «Организация деятельности повара»**

Учебная программа курса

<b>Цель</b>	Совершенствование и (или) получение профессиональных компетенций слушателей в области работы по производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
<b>Задачи</b>	1. Совершенствование знаний о технологии приготовления пищи; 2. Совершенствование знаний о порядке приготовления различных блюд; 3. Формирование навыков организации обслуживания и производства.
<b>Категории обучающихся</b>	Шеф-повара, повара и другие специалисты сферы организации питания
<b>Оценка качества</b>	Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование
<b>Форма обучения</b>	Заочная с использованием дистанционных образовательных технологий. Информация о форме обучения в удостоверение не вносится
<b>Прогнозируемые результаты</b>	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.
<b>Выдаваемый документ</b>	По окончании курса слушатель получает печатное удостоверение о повышении квалификации установленного образца