



Программа профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации
рабочих по профессии

Повар



Мариненко Наталья Юрьевна, методист,
преподаватель.

Образование – высшее, Новосибирский институт
советской кооперативной торговли – инженер-технолог по
специальности Технология и организация общественного
питания, 1990 г.

Преподавательский стаж – 32 года

Описание программ

Профессиональная подготовка (250 часов)	Переподготовка рабочих (130 часов)	Повышение квалификации рабочих (72 часа)
Общепрофессиональный модуль		
40 ч.	-	-
• Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве • Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров • Техническое оснащение и организация рабочего места • Основы калькуляции и учета		
Профессиональный модуль		
140 ч.	78 ч.	40 ч.
• Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов • Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста • Технология приготовления супов и соусов • Технология обработки сырья и блюд из рыбы • Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы • Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок • Технология приготовления сладких блюд и напитков	• Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов • Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста • Технология приготовления супов и соусов • Технология обработки сырья и блюд из рыбы • Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы • Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок • Технология приготовления сладких блюд и напитков	• Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов • Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста • Технология приготовления супов и соусов • Технология обработки сырья и блюд из рыбы • Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы • Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок • Технология приготовления сладких блюд и напитков
Производственное обучение		
54 ч.	40 ч.	24 ч.
Консультации		
8 ч.	6 ч.	4 ч.
Итоговая аттестация		
8 ч.	6 ч.	4 ч.

Учебные аудитории, лаборатории

