**Частное учреждение дополнительного профессионального образования**

**"ЧУ ДПО "Учебный центр"**

«Утверждаю»

Директор

ЧУ ДПО «Учебный центр «Профессия»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А. Давудова

«\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.

**Учебно-тематический план по курсу**

**повышения квалификации**

**Повар (4 разряд)**

| № | Наименование тем | Всего |
| --- | --- | --- |
|
| 1 | Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания | 1 |
| 2 | Трудовая функция повара 4 разряда (уровень квалификации) | 2 |
| 3 | Техника обработки овощей, грибов, пряностей | 2 |
| 4 | Нарезка и формовка овощей и фруктов | 2 |
| 5 | Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.  Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. | 2 |
| 6 | Технологию приготовления холодных блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; закусок из сельди и др. | 2 |
| 7 | Технология приготовления супов | 6 |
| 8 | Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных | 6 |
| 9 | Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | 6 |
| 10 | Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд | 6 |
| 11 | Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий | 6 |
| 12 | Требования к качеству, срокам годности, условиям хранения и отпуска холодных блюд и закусок, салатов средней сложности приготовления | 3 |
| 13 | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | 2 |
|  | **Итоговый экзамен в форме тестирования** | **2** |
|  | **ИТОГО** | **48** |