



Программа профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих по профессии

## Повар



**Мариненко Наталья Юрьевна**, преподаватель.

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

**Преподавательский стаж** – 29 лет

[tpt.tom.ru](http://tpt.tom.ru)

[dutskaya@tpt.tom.ru](mailto:dutskaya@tpt.tom.ru)

8 (38225) 2-58-77

## Описание программ

| Профессиональная подготовка (250 часов)  | Переподготовка рабочих (130 часов)   | Повышение квалификации рабочих (72 часа)   |
|--|--|--|
| <b>Общепрофессиональный модуль</b>   |  |  |
| 40 ч.  | -  | -  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</li> <li>● Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</li> <li>● Техническое оснащение и организация рабочего места</li> <li>● Основы калькуляции и учета</li> </ul>  |  |  |
| <b>Профессиональный модуль</b>   |  |  |
| 140 ч.   | 78 ч.  | 40 ч.  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</li> <li>● Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста</li> <li>● Технология приготовления супов и соусов</li> <li>● Технология обработки сырья и блюд из рыбы</li> <li>● Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>● Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> <li>● Технология приготовления сладких блюд и напитков</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</li> <li>● Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста</li> <li>● Технология приготовления супов и соусов</li> <li>● Технология обработки сырья и блюд из рыбы</li> <li>● Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>● Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> <li>● Технология приготовления сладких блюд и напитков</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</li> <li>● Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста</li> <li>● Технология приготовления супов и соусов</li> <li>● Технология обработки сырья и блюд из рыбы</li> <li>● Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>● Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> <li>● Технология приготовления сладких блюд и напитков</li> </ul> |
| <b>Производственное обучение</b>   |  |  |
| 54 ч.  | 40 ч.  | 24 ч.  |
| <b>Консультации</b>  |  |  |
| 8 ч.   | 6 ч.   | 4 ч.   |
| <b>Итоговая аттестация</b>   |  |  |
| 8 ч.   | 6 ч.   | 4 ч.   |

## Учебные аудитории, лаборатории

