

## **Программа профессиональной подготовки по рабочим профессиям «Повар, кондитер» (252 часа)**

### **Для кого обучение:**

Обучение по программе профподготовки «Повар, кондитер» нацелена на слушателей, которые имеют не ниже среднего общего образования или получают его на данный момент (школьники 10,11 класса подтверждают это справкой из школы). Это те, кто хочет в перспективе работать по вышеназванным профессиям, или работает поваром/кондитером, но соответствующего документа нет. Это может быть, желающий научиться готовить по стандартам, получить базу кулинарных и кондитерских навыков, чтобы радовать себя и своих близких здоровым, рациональным питанием.

### **Какую квалификацию получает слушатель:**

По окончании обучения Вы получаете профессию повар, кондитер, квалификацию – 3 разряд.

### **Содержание программы обучения:**

Программа смежных профессий «Повар, кондитер» разработана на основе профстандартов и включает два модуля:

Первый модуль 3-го уровня (3 разряда) квалификации по профессии «Повар» - Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Второй модуль 3-го уровня (3 разряда) квалификации по профессии «Кондитер» - Изготовление теста, полуфабрикатов, и кондитерской продукции под руководством кондитера.

Данная программа включает в себя теоретическое обучение (3 недели) и практическое обучение в учебно-тренинговых лабораториях, где слушатели проходят учебную практику (2,5 месяца).

**Теоретическое обучение** включает в себя такие предметы, как: оборудование предприятий индустрии питания, основы товароведения, организацию производства и т.д.

**Практическое обучение** проводится по кулинарии и по приготовлению мучных кондитерских изделий. По кулинарии на 3 разряд необходимо научиться различным видам нарезки (правильно выбирать форму нарезки овощей, фруктов, продуктов в зависимости от блюда), готовить первые блюда; несложные салаты, горячие блюда, гарниры, холодные и горячие соусы и т.п. Кондитер на 3 разряд должен уметь приготовить простые мучные кондитерские изделия из всех видов теста дрожжевого, бездрожжевого, песочного, слоеного, песочно-дрожжевого, заварного, слоеного и т.д. Это различные пироги, ватрушки, рулеты, кулебяки, коржики, слойки, штрудели, простые пирожные и торты. Уметь их правильно оформить и подать. Это, так называемая основа, для получения повара и кондитера именно на 3 разряд.

### **Итоговая аттестация (экзамены, зачеты):**

В конце обучения Вы сдаете квалификационный экзамен на получение 3 разряда по профессиям повар/кондитер.

### **Режим занятий (сроки обучения, время, кол-во дней в неделю):**

Программа обучения реализуется два раза в учебном году. Охватывает два периода: с начала октября до конца января (перерыв на новогодние праздники); с начала февраля до конца мая (перерыв на майские праздники).

Обучение длится в течение 3,5 месяцев. Режим занятий – первые три недели обучения 3 раза в неделю, остальной период обучения – 2 раза в неделю в будние дни с 16.30 до 21.00.

Теоретическое обучение длится 3 недели, практическое обучение непосредственно в учебных лабораториях длится 2,5 месяца.

### **Выдаваемый документ:**

Выдается свидетельство с указанием присвоенной квалификации и разряда, а также перечень пройденных предметов и соответствующих оценок «освоен/не/освоен» и т.п.

### **Какие документы необходимы при зачислении в группу:**

Для зачисления в группу необходимы следующие документы: копия паспорта, копия документа об образовании, копия СНИЛС, копия мед. книжки.

**Стоимость обучения:** Курс обучения по смежным профессиям повар/кондитер стоит **24.500.**

Квитанцию на обучение даем на 1-м занятии, которую необходимо оплатить и принести сразу на следующее занятие.

**Сколько человек в группе:** в группе не более 25 человек. На теории группа занимается целиком, а на практическом обучении группа делится пополам.

**Как записаться в группу:** Записаться в группу можно по телефону (495)343-24-64.

В сентябре после 20-х чисел мы обзваниваем всех обучающихся и сообщаем дату, время, аудиторию. При себе на 1-м занятии необходимо иметь копии вышеперечисленных документов, т.к. перед занятием будет открытие курса, где заполняются договор и личная карточка. Поэтому копии всех документов для заполнения необходимы.