

Аннотация
на программу профессионального обучения –
подготовка по профессии 16675 «Повар»

Наименование профессиональной образовательной организации
КГБ ПОУ «Хабаровский колледж отраслевых технологий и сферы обслуживания»

№ п/п	Показатель	Информация о профессиональной образовательной программе
1.	Полное наименование образовательной программы	Программы профессионального обучения подготовка по профессии 16675 «Повар»
2.	Объем программы (количество часов)	420 часов
3.	Форма обучения (очная, очно-заочная, заочная, с элементами дистанционных технологий)	Очная
4.	Вид, подвид программы	Программа профессиональной подготовки
5.	Требования к уровню образования слушателя	Минимальный уровень образования - основное общее
6.	Предполагаемый период обучения (планируемое количество недель, примерный график обучения)	По мере набора группы Продолжительность обучения 12 недель
7.	Результат обучения (присваиваемая квалификация/профессиональные знания навыки, умения, практический опыт)	Получение практического навыка по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента. Присваиваемый квалификационный разряд – 4.
8.	Модули (темы) учебного плана программы (с указанием часов)	1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 12 ч 2. Основы товароведения продовольственных товаров - 18ч 3. Техническое оснащение и организация рабочего места - 18ч 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности - 18ч 5. Основы калькуляции и учета - 18ч 6. Охрана труда - 12ч 7. Приготовление блюд из овощей и грибов - 6ч 8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - 18ч 9. Приготовление супов и соусов - 12ч 10. Приготовление блюд из рыбы - 18ч 11. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 18 ч 12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 12ч 13. Приготовление сладких блюд и напитков - 6ч 14. Учебная практика - 72ч

		15. Производственная обучение (практика) - 160 16. Квалификационный экзамен - 6ч
9.	Виды и формы итоговой аттестации	В форме квалификационного экзамена в виде практической работы
10.	Вид документа, подтверждающий освоение соответствующей программы	Свидетельство
11.	Отличительные особенности (освоение программы с учетом требований профессиональных стандартов к квалификации/разработка программы с учетом потребностей работодателей к уровню квалификации соискателя)	Программа разработана с учетом профессионального стандарта Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) и квалификационных требований к профессии. Наличие медицинской книжки обязательно.
12.	Дополнительные сведения (Приложение № 1.)	Программы профессионального обучения, краткосрочных курсов и профессиональных тренингов.
13.	Официальный сайт образовательной организации	http://hkotso.ru/
14.	Ф.И.О. (полностью), тел., email контактного лица для связи	Корнекшева Олеся Евгеньевна – Рабочий телефон (4212)36-74-60 WhatsApp-89141959669 Электронная почта mcpk2015@mail.ru
15.	Адрес ссылки на страницу сайта ПОО с описанием программы (при наличии)	http://hkotso.ru/mcpk