

**Негосударственное образовательное учреждение дополнительного и
дополнительного профессионального образования
«Институт гостиничного и ресторанного дела СВИССАМ»**

НОУДиДПО «Институт гостиничного и ресторанного дела СВИССАМ»

СОГЛАСОВАНО

Директором

Приказом № ____ от 01 августа 2015 года



УТВЕРЖДЕНО

Решением Педагогического Совета

Протокол № ____ от 01 августа 2015 года

Учебный план

Дополнительной и дополнительной профессиональной образовательной программы
повышения квалификации специалистов

«Поварское искусство»

Наименование программы НОУ ДиДПО

Цель реализации программы: достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности.

Категория слушателей: лица, имеющие среднее основное общее, среднее (полное) общее или среднее профессиональное образование (программы свыше 1000 академических часов);

Срок обучения: 6 месяцев

Форма обучения: очная

Режим занятий: 33 академических часа в неделю

Общее количество аудиторных часов: 694

Санкт-Петербург, 2015



Программа: Поварское искусство

№	Название предмета	Код	Часы	Триместр 1	Триместр 2	Форма контроля
1	Введение в профессию. Санитарные нормы и безопасность на предприятиях общественного питания.	101	40	40		зачет
2	Молочные продукты, яйца, сыры	102	20	20		Практический экзамен
3	Запасы на кухне, супы и соусы	103	33	33		Практический экзамен
4	Овощи, специи, травы, пищевые красители	104	33	33		Практический экзамен
5	Мясо и дичь	105	33	33		Практический экзамен
6	Морепродукты и рыба	106	27	27		Практический экзамен
7	Птица	107	27	27		Практический экзамен
8	Холодные закуски	108	37	37		Практический экзамен
9	Су-вид и низкотемпературные способы приготовления пищи	109	33	33		Практический экзамен
10	Международная и этническая кухни	110	173		173	Практический экзамен
11	Пищевая ценность продуктов при оформлении меню	111	33		33	Практический экзамен
12	Основы выпечки	112	33		33	Практический экзамен
13	Основы кондитерского искусства	113	73		73	Практический экзамен
14	Рецепты & Создание меню, Закупки & Калькуляция	114	33		33	зачет



15	Пищевая промышленность, вина и напитки	115	33		33	зачет
16	Финальный практический экзамен – Гранд Буфет	116	33		33	Практический экзамен
	Общее количество аудиторных часов		694			

Учебный план разработан педагогическим советом НОУ ДиДПО «Институт гостиничного и ресторанного дела СВИССАМ».

