

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № 2 от «4» октября 2017г.
Председатель цикловой комиссии
Гадаева М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам.директора по учебной работе
Дроздова А.А. Дроздова
« 4 » октября 2017г

Учебный план повышения квалификации по программе:

«Организация процесса приготовления и приготовление банкетных холодных блюд и закусочных»

Цель – дать слушателям основные теоретические знания и практические умения, необходимые для эффективной работы повара.

Категория слушателей – повара, старшие повара, заведующие производством.

Продолжительность обучения - 16 часов

Форма обучения – очная (с отрывом от профессиональной деятельности)

Форма проведения – тренинг (практический семинар)

№ п/п	Наименование разделов, тем, модулей	Всего часов
1	Модуль «Основы принципы организации при производстве банкетных холодных блюд и закусок»	3
	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	
	Виды современного оборудования, инвентаря, инструментов.	
	Ознакомление с сайтами профессиональной тематики	
2	Модуль «Современное использование менеджмента на предприятиях питания»	2
	Тренинговые упражнения – «Тайм-менеджмент», «Эффективное целополагание»	
3	Модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации банкетных холодных блюд и закусок»	6
	Мастер-класс «Новые технологии в приготовлении фуршетных блюд и закусок»	
	Мастер-класс «Новые технологии в приготовлении банкетных блюд»	
4	Модуль «Специальные виды услуг и форм обслуживания»	3
	Тренинг «Тенденции и актуальные направления развития индустрии питания» Посещение семейного ресторана с дегустацией блюд	
5	Демонстрация приготовленного блюда Экзамен	2
итого:		16