

Отчет о разработанных и реализуемых с использованием материально-технической базы программах по компетенции «Поварское дело»

Программы	Программы профессиональной подготовки	Дополнительные профессиональные программы повышения квалификации и переподготовки	Программы повышения квалификации и переподготовки	Дополнительные общеразвивающие программы
Количество программ	3	2	2	3
Название программы	<p>«16675 «Повар» (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))» 250 ч. Обучено – 52 чел. В процессе обучения – 21чел.</p>	<p>«Приготовление блюд с использованием современных технологий, оборудования и инструментов (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))» 250 ч</p>	<p>«Приготовление блюд с использованием современных технологий, оборудования и инструментов» 100 ч</p>	<p>«Поварское дело» разработана для обучения школьников навыкам поварского дела с использованием сетевой формы обучения. 288 ч</p>
	<p>«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))» 250 ч</p>	<p>«Использование современных технологий в профессиональной сфере для приготовления и оформления сложной кулинарной продукции (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))» 262 ч</p>	<p>«Приготовление блюд с использованием современных технологий в индустрии питания (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))» 100 ч</p>	<p>«Юный кондитер» 78 ч</p>
	<p>«16675 «Повар» (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))» 454 ч В процессе обучения – 49 чел.</p>			<p>«Современное оборудование в профессиональной поварской сфере» 16 ч Обучено – 38 чел.</p>

Директор

Алукриева А.С.