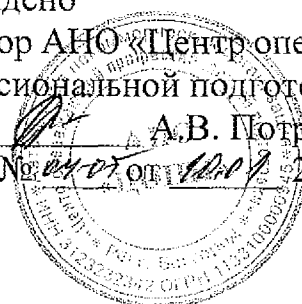


Автономная некоммерческая организация
«Центр опережающей профессиональной подготовки»

Утверждено
Директор АНО «Центр опережающей
профессиональной подготовки»
А.В. Потрясаев
приказ № 04-07 от 10.07.2022 года



Учебный план

**дополнительной профессиональной программы повышения
квалификации «Современные технологии поварского дела (подготовка
кадров по компетенции «Поварское дело»)**

Категория слушателей – преподаватели (мастера производственного
обучения) профессиональных образовательных организаций.

(область профессиональной деятельности)

Срок обучения – 40 часов

Форма обучения – очная

№ п/ п	Наименование дисциплин, модулей	Всего , ак.ча с.	В том числе:			
			Лекци и	Практическ ие занятия	Самос тоятел ьные работ ы	Форма контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией Ворлдскиллс по компетенции.	4	4			входное тестирование
2	Модуль 2. Современные технологии в индустрии питания.	4	2	2		

3	Модуль 3. Современные методы и технологии приготовления блюд (технология молекулярной гастрономии, Sous-Vide, фламбирование).	16	4	12	практические занятия на базе предприятия-партнера
4	Модуль 4. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования.	10	2	8	Текущий контроль
	Итоговая аттестация	6		6	Итоговое практическое задание в форме демонстрационного экзамена
	Итого	40	12	28	