



Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

43.02.15

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



ООО «Центр сертификации и качества
«ПЕРМЬ-СТАНДАРТ-ТЕСТ»



Срок освоения программы профессии:

на базе основного общего образования (9 классов) – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная (бюджет)

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Профессиональная подготовка:

16675 Повар

Уровень получаемого образования:

Специалист среднего звена

Вступительные испытания: Нет



Назначение специальности

Организация и ведение технологических процессов производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания

Обучающийся по специальности «Поварское и кондитерское дело»

готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Особенности специальности

Повар-кондитер должен обладать большими познаниями в кулинарии: знать множество рецептов и технологию приготовления блюд, уметь приготовить их быстро и вкусно, сделать блюдо привлекательным внешне, должен быть аккуратным, внимательным, любящим свое дело.

Повар должен иметь хорошее здоровье, память, вкус и обоняние. Профессия эта очень распространенная, так как готовить качественную пищу нужно не только в ресторанах и столовых, но и в детских учреждениях, в армии, на морских кораблях, в больницах.

Условия труда

Специалисты этой отрасли работают в организациях питания города Перми и Пермском крае.

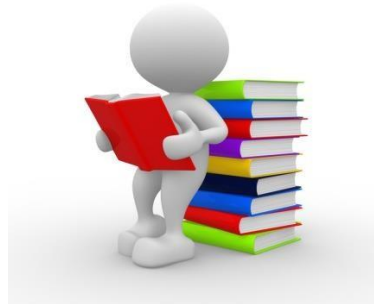
- Стабильная заработная плата



- Социальный пакет



- Дальнейшее получение образования



- Возможность карьерного роста



Где работать

Профессиональное приложение умений выпускников

(объекты для трудоустройства):

- Предприятия общественного питания - кафе, бары, рестораны, кондитерские предприятия;
- Экспедиционное сопровождение готовой продукции в торговые сети города и края;
- Цех по производству полуфабрикатов торговых сетей «Семья», «Перекресток»

Где продолжить обучение

- Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н. Прянишникова, г. Пермь
- Московский государственный университет технологий и управления, г. Москва
- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, г. Кемерово
- Казанский национальный исследовательский технологический университет, г. Казань
- Башкирский государственный аграрный университет, г. Уфа
- Воронежский государственный технологический институт, г. Воронеж
- Уральский государственный экономический университет, г. Екатеринбург

Базы практик

	<p>г. Пермь, ул. Маршрутная, 13 ОАО «Покровский хлеб»</p>
	<p>г. Пермь, ООО «Смак» кондитерское производство</p>
	<p>ООО «Первый хлеб» холдинг в г. Перми</p>
	<p>г. Пермь ОАО «Кондитер 8», ул. Беяева</p>
	<p>Г.Пермь, ООО «Алендвик» Ул. Петропавловская, 39</p>
	<p>Г. Пермь, ул. Монастырская, 3а</p>

В период обучения изучаются учебные дисциплины:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
- История
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Физика
- Обществознание (включая экономику и право)
- География
- Экология
- Проектная деятельность
- Основы предпринимательства
- Психология и этика делового общения
- Культура речи
- История Пермского края
- Экология Пермского края
- Основы финансовой грамотности
- Охрана труда
- Информатика
- Химия
- Биология
- Эффективное поведение на рынке труда
- Технология
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Экономические и правовые основы производственной деятельности
- Безопасность жизнедеятельности
- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Основы калькуляции и учета
- Физическая культура
- Диетология и социальное питание
- Контроль качества кулинарной продукции
- Рисование и лепка
- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни

БУДУЩИМ СПЕЦИАЛИСТАМ



*Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.*

*Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.*

Притча «Почему ученик вернулся»

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

– Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится.

– Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.

– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

– Многоуважаемые ученые, вы забыли о **профессии повара**.

– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « **Поварское дело – не ремесло, а искусство** ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

– **Поварское дело – не ремесло, а искусство**, – говорил хозяин после обеда.

Из истории кондитерского искусства

Слово "кондитер" произошло от итальянского глагола "кандиере", что означает "варить в сахаре". Только случайным совпадением с этим глаголом латинского слова "кондитор" – мастер, приготавливающий пищу, умеющий придавать ей вкус, – как называли римляне поваров, объясняется то, что в Европе XVIII века ошибочно стали называть изготовителей сладостей не кандирами, а кондиторами, или кондитерами, ибо к этому времени каждый народ уже давно называл поваров не заимствованным иностранным, а своим собственным национальным названием: русские – повар (человек, который варит, поварит), немцы – кох (тот, у которого все варится, кипит), французы – кулинар, или шеф де куизин (глава кухни, мастер кухни), итальянцы – куокко (кипятить, жарить что-либо на огне).

Само кондитерское искусство возникло и получило наибольшее развитие в Италии, в Венеции, лишь с появлением сахара в конце XV-начале XVI века. До тех пор сладости в Европе покупали у арабов, самых древних кондитеров в мире, которым сахар был известен с 850 года. Не случайно на Востоке, в арабских странах и в Иране, до сих пор создаются самые разнообразные в мире сладости. В то время как в Европе кондитерское дело развивалось в направлении пирожных и печений, арабы первые обратили внимание на то, что варка или плавка сахара – кандирование – открывает широкие возможности для приготовления разнообразных сладких, десертных, кондитерских изделий и блюд. Первыми продуктами, которые стали варить в сахаре, были соки ягод и фруктов и сами ягоды и фрукты. У некоторых народов размолотые, превращенные в пюре, у других лишь измельченные, у третьих целиком. Так появились сиропы, мармелады, повидло, смоква, джемы, конфитюры, русские варенья, украинские сухие варенья и закавказские цукаты.

Варка сахара самого по себе, в чистом виде или с незначительными добавками красителей, пряностей, орехов, мака, масла, молока и сливок или виноградного вина, доведенного до разной степени густоты, также дала (особенно на Востоке) целый ряд кондитерских изделий: леденцы, постный сахар, помадки, тянучки, ирис, грильяж, карамель, ногул и др. Стоило ввести в тот же варящийся сахар новый пищевой продукт – крахмал, муку или драганты (клеяковитые, клееподобные естественные растительные среды – гуммиарабик, мыльный корень, янтак и др), как возникло новое семейство кондитерских изделий – халва, нуга, аль-аица, рахат-лукум и т.д., и т.п. Даже обжаривание в расплавленном сахаре или в меду тестяных изделий давало своеобразные сладкие кондитерские произведения – чак-чак, пумпепникели, пиперкоки, медовые заварные пряники, тейглахи, багарджи, пахлаву и др. Словом, сахар и его спутники, патока и мед, явились тем фундаментом, на котором и с помощью которого стало развиваться кондитерское мастерство. Причем было замечено, что сахар имеет свои законы кипения, плавления, тягучести, хрупкости и т.д. и что его поведение в расплавленном горячем виде может быть еще более коварным, чем поведение масла. Поэтому для овладения кондитерским делом прежде всего следует изучить приемы варки сахара и его разные состояния в это время варки, иначе невозможно грамотное приготовление ни одного кондитерского изделия.



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ К НАМ В ТЕХНИКУМ!!!

