



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

16675,12901

Повар, кондитер



Срок освоения программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), не имеющих основного или среднего общего образования (выпускники специальных (коррекционных) образовательных школ) – 1год 10 месяцев

Форма обучения: очная (бюджет)

Квалификация: Повар, Кондитер

Уровень получаемого образования:

профессиональная подготовка (обучающимся выдается свидетельство установленного образца).

Вступительные испытания: нет



Область применения

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Основной целью профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Профессиональная характеристика

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий.

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.



должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки; нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов;
- готовить, оформлять и порционировать несложные блюда.

Условия труда



Работа повара проходит в помещении в условиях высокой температуры и повышенной влажности.

Рабочее место состоит из секционных модулированных столов (для малой механизации, с охлаждаемой горкой, с вмонтированной ванной), плит, шкафов и холодильных установок.

В работе повар использует ручные инструменты и механические приспособления.



Карьерный рост

Карьерный рост повара, кондитера связан с повышением мастерства и накоплением профессионального опыта, что требует освоения смежных кулинарных профессий, получения дополнительного образования.

Изучаемые дисциплины

Общеобразовательная подготовка:

Русский язык и литература

Математика

Элементы физики

Основы химии, экологии и природоохранной деятельности

Основы права

Этика и психология общения

Физическая культура

Основы безопасности жизнедеятельности

Общепрофессиональный цикл

Основы экономики

Охрана труда

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Техническое оснащение

Профессиональный цикл:

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Приготовление кондитерских изделий

Организация обслуживания в организациях общественного питания

Учебная практика

Производственная практика

Факультативные дисциплины:

Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций

Специальные рисование и лепка



Добро пожаловать в техникум!!!