



Специальности:

3-74 02 51 «ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»

3-91 01 51 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»

Квалификации:

3-74 02 51-51 «Овощевод»\*

3-74 02 51-51 «Овощевод»

3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда

Срок получения профессионально-технического образования: 1 год 2 месяца\*, 3 года

Прием осуществляется на основе специально-го, общего базового образования.

В соответствии с программой учащиеся изучают следующие предметы: овощеводство, средства механизации, основы агрономии, специальную технологию, оборудование предприятий общественного питания, организацию производства предприятий общественного питания, основы физиологии, санитарии и гигиены, калькуляцию и учет, охрану труда. Кроме того, изучаются общеобразовательные предметы за курс средней школы и предметы социально-гуманитарной направленности.



Для работников рассматриваемых квалификаций предметом труда являются: лопата грабли, мотыга, лейка и ведра, пищевое сырьё – овощное, мясное, рыбное, сельскохозяйственной птицы, дичи, полуфабрикаты, пищевые продукты, вкусовые вещества и др.

Средствами труда служат оборудование, инструменты, различные приспособления, инвентарь, посуда, приборы, столовое бельё и т.д.

Продукт труда – овощи, готовые блюда, кулинарные изделия, качественное и своевременное обеспечение потребителей товарами.

**Профессиональные функции рабочего:**

- выращивание овощей;

- приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности (салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром);

- приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушенном, жаренном, запеченном виде, приготовление соусов, различных видов пассировок;

- варка бульонов и супов;

- приготовление горячих и холодных напитков, сладких блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;

- обслуживание покупателей, консультация их о

назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода за ними, ценах;

- предложение и показ товара.

Производственное обучение осуществляется в теплицах, мастерских колледжа, организациях общественного питания.

На производственном обучении, которое учащиеся проходят на предприятиях общественного питания и в лаборатории поваров, изучаются правила хранения продуктов, режимы их обработки, соотношение и последовательность закладки продуктов, рецепты блюд, правила эксплуатации оборудования, санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи.

