



*Специальность:*  
**3-91 01 51 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»**  
*Квалификации:*  
**3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда**

*Срок получения профессионально-технического образования: 1 год*  
*Прием осуществляется на основе общего среднего образования.*

В соответствии с программой учащиеся изучают следующие предметы: специальную технологию, оборудование предприятий общественного питания, организацию производства предприятий общественного питания, основы физиологии, санитарии и гигиены, калькуляция 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: продовольственные товары, 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** – готовые блюда, кулинарные изделия.

**Профессиональные функции рабочего:**

- 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.

Производственное обучение осуществляется в мастерских колледжа, 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.

