



Специальность
3-91 01 51 ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Квалификации:

3-91 01 51-57 Повар 4 разряда

3-91 01 51-56 Официант 3 разряда

Прием осуществляется на основе общего базового образования (после 9 классов)

Срок получения профессионально-технического образования 3 года

В соответствии с программой учащиеся изучают следующие предметы: специальную технологию, оборудование предприятий общественного питания, организацию производства предприятий общественного питания, основы физиологии, санитарии и гигиены, калькуляцию и учет, товароведение пищевых продуктов, охрану труда, кулинарную характеристику блюд, иностранный язык в профессии, специальную технологию. Кроме того, изучаются общеобразовательные предметы за курс средней школы и предметы социально-гуманитарной направленности.

Для работников рассматриваемых квалификаций предметом труда являются: пищевое сырье – овощное, мясное, рыбное, сельскохозяйственной птицы, дичи, полуфабрикаты, пищевые продукты, вкусовые вещества, продовольственные и непродовольственные товары и др.

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

Продукт труда – готовые блюда, кулинарные изделия, напитки.



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, тушеном, жареном, запеченном виде, приготовление соусов, различных видов пассировок;
- варка бульонов и супов;
- приготовление горячих и холодных напитков, сладких блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- формирование заказа от гостей заведения, сервировка стола, расчет посетителей.

Производственное обучение осуществляется в мастерских колледжа,

организациях общественного питания, санаториях.

На производственном обучении, которое учащиеся проходят на предприятиях общественного питания и в лаборатории по приготовлению горячих блюд, изучаются правила хранения продуктов, режимы их обработки, соотношение и последовательность закладки продуктов, рецепты блюд, правила эксплуатации оборудования, санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи, требования к сервировке стола, умение общаться с посетителями, оформлять заказ, производить расчет и другие виды работ.

