



Специальность

**4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции
в общественном питании**

Квалификации

4-02-0721-09-09 Повар 4 разряда

4-02-0721-09-06 Официант 4 разряда

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

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, 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; 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.

