

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Задачи основной образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, будет обладать



1. Общими компетенциями:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

2. Профессиональными компетенциями:

- Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Нарезка и формовка овощей и фруктов.
- Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок.
- Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд.
- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.

- Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.
- Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.
- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.

Перечень основных учебных курсов:

1.Общепрофессиональные дисциплины:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены.
2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
3. Техническое оснащение и организация рабочего места.
4. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
5. Безопасность жизнедеятельности.

2.Профессиональные модули:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 3.Приготовлении супов и соусов.
- 4.Приготовление блюд из рыбы.

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Обучающийся по профессии 260807.01 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий