

## **Информационная карта программы профессиональной подготовки по профессии «Повар»**

**Срок обучения** 5 месяцев

**Категория слушателей** - лица, имеющие

- основное общее образование (9 классов) и достигшие 18 лет
- среднее общее образование (11 классов)
- начальное профессиональное образование
- высшее профессиональное образование

**Место проведения курсов** Шефская 13

**Профессионально важные качества:**

- образная память
- хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения
- аккуратность
- творческое воображение и эстетический вкус
- способность к изобретательности
- организованность и аккуратность

**Родственные профессии:** пекарь, кондитер.

**Программа профессиональной подготовки включает в себя освоение следующих видов профессиональной 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 сладких блюд и напитков
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Практическое обучение проходит в специально оборудованной лаборатории на базе колледжа, где имеется современное оборудование (пароконвектомат, слайсер), специальный инвентарь.

**Предусмотрены практические занятия** на крупных предприятиях города, таких как RGT сеть ресторанов стейк-бар «Жади́на-говя́дина», ООО «Пикник» кафе «Пончик», ООО «Рататуй» кафе «Для друзей», ресторан «Трансильвания», ресторан «Диканька» и др.

## **В результате Вас научат:**

- работать с технологической документацией (сборник рецептур, технологические карты)
- производить расчёт используемого сырья и выход готовой продукции, заполнение технологических карт
- контролировать качество поступившего сырья и полуфабрикатов
- производить нарезку, шинковку овощей;
- изготовлению мясных, рыбных полуфабрикатов; приготовлению супов, гарниров, напитков, холодных закусок, изделий из теста
- осуществлять сборку механического оборудования, подготовку теплового оборудования к работе, правильному обращению с холодильным оборудованием, соблюдению охраны труда
- производить художественное оформление блюд

По окончании освоения программы профессиональной подготовки слушатели сдают итоговый квалификационный экзамен с присвоением 2-3 разряда повара и получают возможность трудоустройства в сфере общественного питания (кафе, рестораны).

Практические умения и навыки отрабатываются на пищевых предприятиях, поэтому слушателям необходимо иметь медицинскую санитарную книжку, в которой стоят отметки о прохождении:

- флюорографии;
- бак анализа;
- анализа на наличие яиц глистов;
- смотрового кабинета.

(Срок действия результатов анализов - 3 месяца, поэтому при изучении курса профессиональной подготовки Вам необходимо иметь действующие результаты анализов).

Лабораторные исследования можно пройти в поликлинике и районных СЭС по месту жительства.

## **Слушатели должны иметь:**

- Санитарную книжку
- Санитарную одежду для лабораторных и практических работ
- Сменную обувь

