

ПРЕДМЕТЫ:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Основы товароведения
продовольственных товаров;
Техническое оснащение рабочего места;
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
Основы калькуляции и учета;
Приготовление и подготовка к реализации и хранения кулинарных изделий разнообразного ассортимента; подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;
Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Охрана труда и т.д.

Медицинские противопоказания



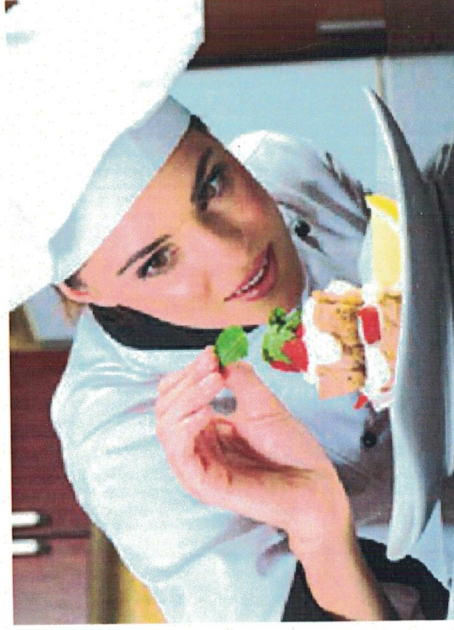
- Некорректируемые нарушения зрения
- Нарушение координации движений кистей и пальцев рук
- Эндокринные заболевания
- Хронические инфекционные заболевания
- Заболевания желудочно-кишечного тракта

Ведущие работодатели



- Кафе, рестораны, столовые
- Кондитерские фабрики
- Кулинарные отделы супермаркетов
- Индивидуальный предприниматель

ПОВАР, КОНДИТЕР



Специалист по приготовлению широкого ассортимента основных и сложных кулинарных и кондитерских изделий, десертов (выпечка, торты, пирожные, крема, мороженное и др.) в соответствии с принятой рецептурой и технологиями, с учетом пожеланий потребителя. В обязанности повара кондитера входит проверка наличия и качества продуктов, приготовление и эстетическое оформление готовых изделий, установление сроков хранения и маркировка изделий в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, применение новых рецептурных технологий.

Итоговая аттестация:

демонстрационный экзамен

Получаемая квалификация

- повар, кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

📍 г. Большой Камень, ул. Ленина, 22



4-00-38

Официальный сайт: dvssk-bk.ru

Профессионально важные качества и умения



- Физическая сила
- Тонкое обоняние и вкусовая чувствительность
- Развитая моторика рук
- Развитый эстетический вкус, оригинальность
- Чистоплотность, аккуратность, опрятность
- Организовывать работу коллектива
- Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике
- Умение подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентам
- Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

