

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Организация разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение профессионального образования города Севастополя «Севастопольский торгово-экономический техникум»

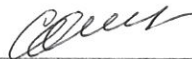
Разработчик: Медведь Т.И., преподаватель
Григорьева О.В., преподаватель

Нормативный срок освоения программы профессиональной подготовки 151 час.

Квалификация – Повар 3 разряда

Согласовано на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 9 от «03» 05 2016 г.

Председатель цикловой комиссии  Л.И. Сулова

Повар 3 разряда

На протяжении всего курса наши мастера научат вас разбираться во всех тонкостях кулинарного искусства, готовить не только вкусные, но и полезные блюда. Кроме того, на курсах вы научитесь красиво оформлять приготовленное блюдо, ознакомитесь с технологиями приготовления. Благодаря нашим курсам вы научитесь готовить быстро, вкусно и полезно. При этом все приготовленные блюда будут отличаться высокими вкусовыми качествами и иметь свою особую изюминку. Вы научитесь разбираться в сочетании продуктов, благодаря чему приготовленное блюдо будет вкусное и полезное.

Повар 3 разряда

Всего Вас ждёт 151 час. Все остальное время — самостоятельная работа и практика. Все самые важные вопросы, касающиеся кулинарного искусства, будут рассмотрены преподавателями — они настоящие мастера своего дела.

Теоретическая подготовка для повара 3 разряда включает ряд важных предметов:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- безопасность жизнедеятельности;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- профессиональные модули.

Профессиональный повар должен быть знаком не только с оборудованием предприятий общественного питания, но и с основами социально-экономических дисциплин своей сферы деятельности.

Вы изучите стандарты, регулирующие деятельность общественного питания; организацию рабочих мест и личная гигиена; техника безопасности повара

Вы профессионально научитесь, основным приемам, обработки и кулинарного использования различного вида сырья в общественном питании:

- мяса (микробиологический и витаминный состав мяса; состав частей туши и особенности их кулинарного использования; правила сочетаемости мяса);
- особенности использования птицы (микробиологический и витаминный состав птицы; состав тушки и особенности ее использования; правила сочетаемости мяса птицы);
- рыба (микробиологический и витаминный состав рыбы; способы разделки рыбы; правила приемки рыбы);
- особенности использования морепродуктов (микробиологический и витаминный состав морепродуктов; способы разделки морепродуктов и особенности их использования; правила приемки морепродуктов);
- овощи (микробиологический и витаминный состав овощей; способы обработки овощей; правила приемки и хранения овощей);
- грибы (микробиологический и витаминный состав грибов; способы обработки грибов; правила приемки и хранения грибов);
- выполнение процесса приготовления супов;
- выполнение процесса приготовления горячих блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
- выполнение процесса приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
- выполнение процесса приготовления горячих блюд из мяса, субпродуктов, птицы;
- выполнение процесса приготовления сладких блюд, блюд горячих блюд из яиц и творога;
- выполнение процесса приготовления сладких блюд;
- выполнение процесса приготовления напитков;
 - выполнение процесса приготовления мучных кулинарных изделий.