

Повар, кондитер (ПВ)

Срок обучения на базе 9 кл	Количество внебюджетных мест	Квалификация
3г. 10 мес.	20	Повар, Кондитер

Повар осуществляет технологический процесс приготовления, обработки кулинарных изделий, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях питания. Выпускник должен знать правила хранения продуктов, рецепты блюд, правила эксплуатации кухонного оборудования, основы диетической кулинарии.

Преимуществом данной профессии является присвоение двух квалификаций: повар и кондитер.

Умения выпускника:

- Обработка различных продуктов;
- Приготовление блюд в соответствии с рецептами;
- Использование специального оборудования;
- Дизайнерское оформление приготовленного;
- Организация хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- Внесение изменений в рецептуру блюд и способы их приготовления.

Могут работать:

- ✓ Ресторан «Сенкевич»
- ✓ Ресторан «Барракуда»
- ✓ Столовые производственных предприятий г. Омска и частного бизнеса.

Изучаемые предметы:

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Техническое оснащение и организация рабочего места
Технологии: <ul style="list-style-type: none">• приготовления блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;• приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц;• приготовления супов и соусов;• приготовления сладких блюд и напитков;• приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.