



Профессиональная подготовка рабочих по профессии ПОВАР

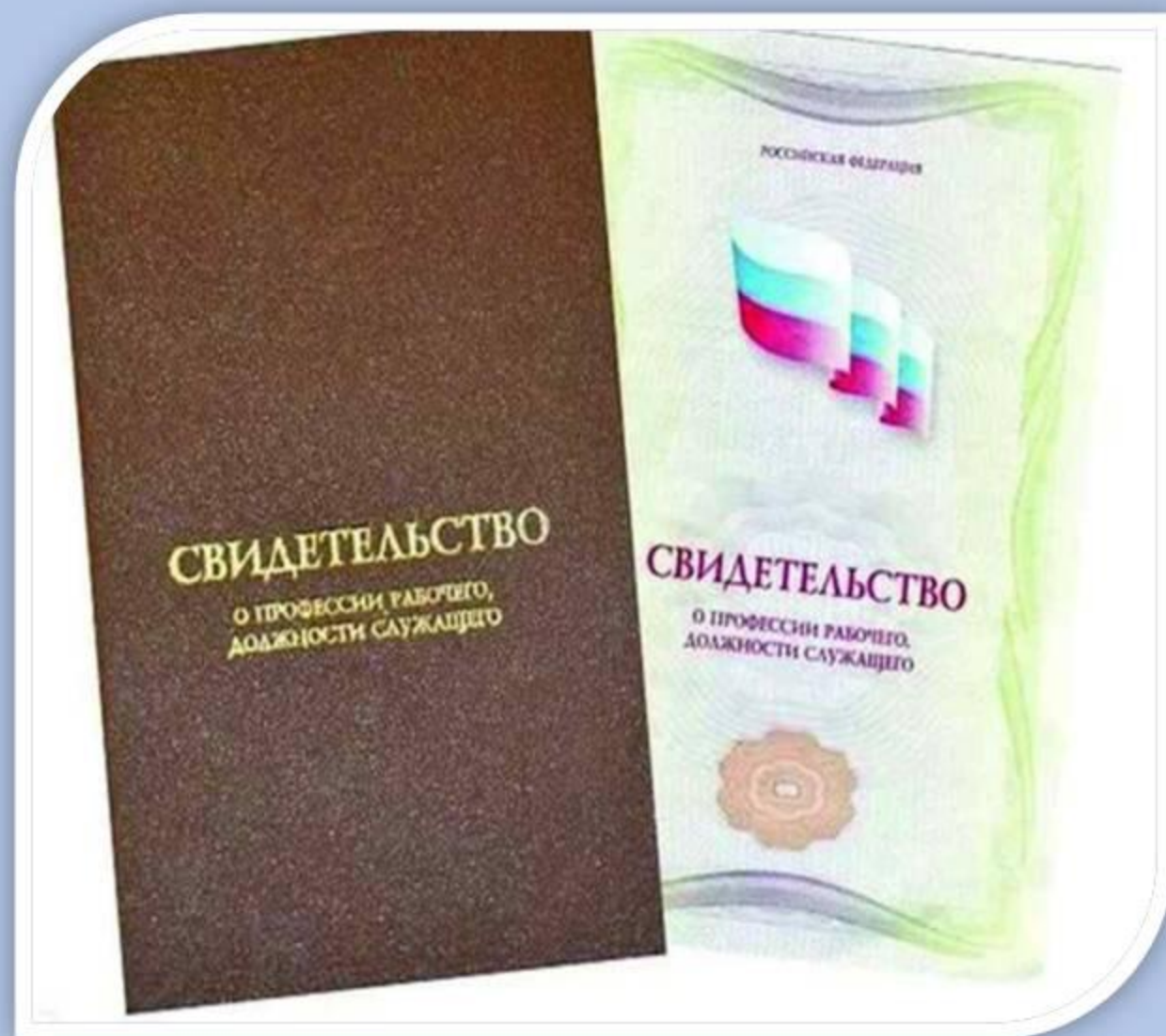
(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)



Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев.

Квалификация: Повар, 3-й разряд



Суворова Нина Васильевна преподаватель спецдисциплин и мастер производственного обучения



❖ **Образование — высшее**

❖ **Педагогический стаж — 8 лет**

Кадровое обеспечение образовательного процесса



**Вторушина Зоя Мариановна –
преподаватель
калькуляции и учёта**



**Войницева Оксана
Васильевна –
преподаватель физической
культуры**



**Порошин Петр Владимирович –
преподаватель ОБЖ**



**Тихонова Марина
Геннадьевна –
преподаватель финансовой
грамотности**



**Глукман Татьяна Викторовна –
преподаватель экономических
знаний**

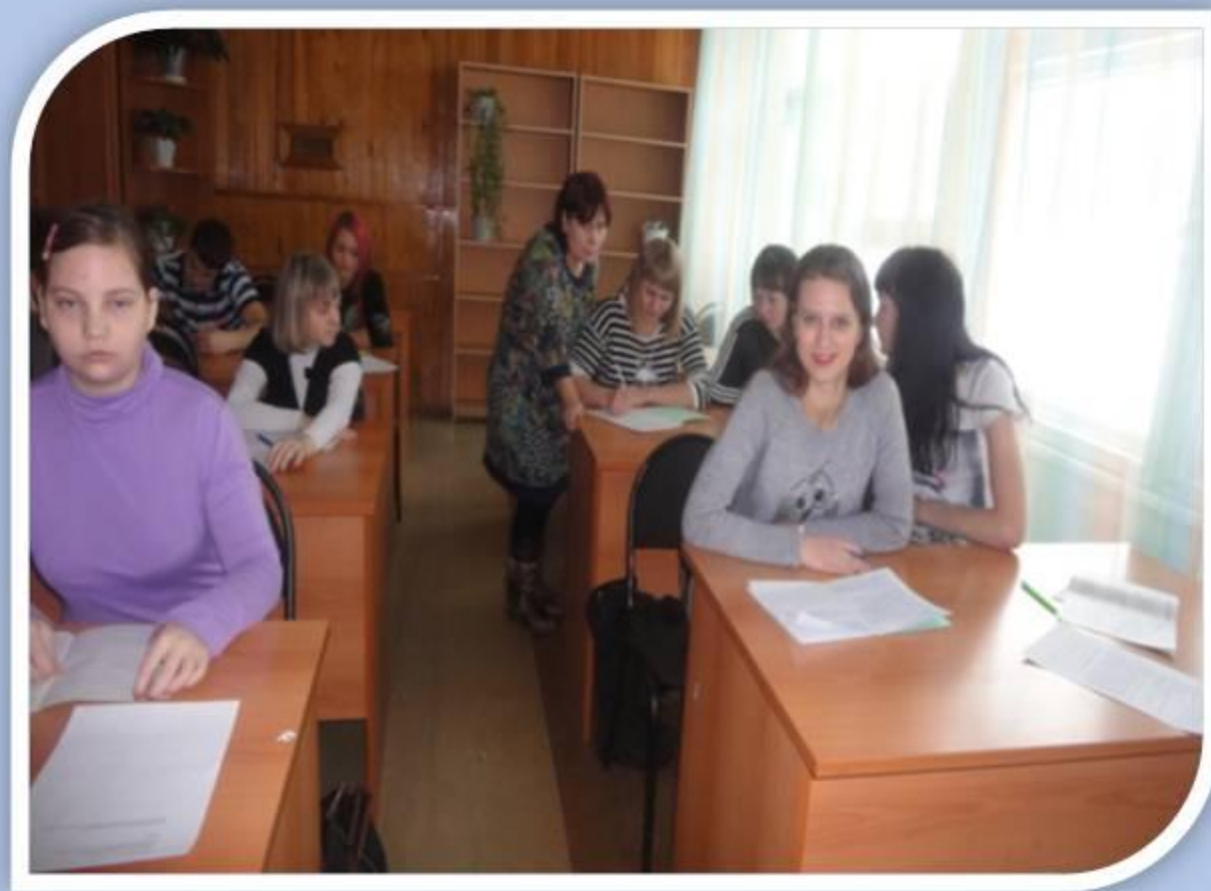


**Иванов Владимир Владимирович
– преподаватель истории**



**Антипова Наталья Леонидовна –
основы информационных технологий.**

Учебная деятельность



Учебно – производственная практика





**Олимпиада профессионального мастерства «Абилимпикс»
по компетенции «Поварское дело» в г. Иркутск, 2017 г (Серебренникова Дарья)**

Внеурочная деятельность



**Волонтерское движения
«Дом – интернат для престарелых и инвалидов
г. Байкальска»**



Экскурсия в кафе общественного питания г. Байкальска

Свидетельство по профессии Повар с отличием



**Башмакова Кристина
(2016 – 2018 учебный год)**



Профессиональная деятельность выпускника

Повар 3 разряда должен знать

- ❖ **Правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов;**
- ❖ **Основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и технологические процессы и приемы, применяемые при выполнении операций по подготовке картофеля, овощей, грибов, рыбного и мясного сырья, с/птицы к тепловой обработке;**
- ❖ **Приемы и последовательность выполнения операций подготовке круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, консервов, концентратов и других продуктов к тепловой обработке;**
- ❖ **Ассортимент и технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (рыбной, мясной, из птицы);**
- ❖ **Назначение, правила использования весоизмерительных приборов и посуды.**

Повар 3 разряда должен уметь



- ❖ **Применять приемы механической обработки сырья и продуктов, нарезать овощи различными способами;**
- ❖ **Выполнять основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;**
- ❖ **Объяснять технологические процессы и применять приемы подготовки картофеля, овощей, грибов, рыбного и мясного сырья, с/ птицы к тепловой обработке;**
- ❖ **Характеризовать ассортимент полуфабрикатов, объяснять технологический процесс производства, выполнять отдельные операции приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (рыбной, мясной, из птицы);**
- ❖ **Определять качество, сроки годности и условия хранения готовых блюд;**
- ❖ **Содержание технологических карт, рецептов блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими.**

Трудоустройство выпускников



Рестораны, кафе, бары



**Столовые:
гостиниц, школ, детских садов,
санатории и т.д**

Задача повара удовлетворить самую изысканную самую изысканную гастрономическую фантазию и доставить вкусовое и эстетическое наслаждение.



**Профессия повара, стала
престижной и высокооплачиваемой**