

# *Профессиональное образование по программе профессиональной подготовки по профессии*

## **16675 Повар**

### **Область профессиональной деятельности:**

**♦ Выполнять пошив изделий как по операционно, так и пошив изделия полностью.**

правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок; безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба

### **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

**♦ Технология швейного производства.**

**♦ Виды тканей, их пошивочные свойства.**

**♦ Принципы работы обслуживаемого оборудования, правила ухода за ними.**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд - технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства 3 - посуда и инвентарь - процессы и операции приготовления продукции питания.

### **Обучающийся по профессии «Оператор швейного оборудования»**

#### **готовится к следующим видам деятельности:**

**♦ работа по заправке и регулировке швейной машины с учетом особенностей выполнения различных операций;**

**♦ управление универсальной и специальной швейной техникой;**

**♦ уход, чистка и смазка машин, при необходимости – устранение неполадок в их работе;**

**♦ выполнение операций по пошиву одежды из различных материалов;**

**♦ окончательная отделка**

ВПД 1 Кулинарная обработка и приготовление простых блюд. ПК 1.1 Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки. ПК 1.2 Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству; ПК 1.3 Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия. ПК 1.4 Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца. ПК 1.5 Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики. ПК 1.6 Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов. ПК 1.7 Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса, рыбы, творога. ПК 1.8 Осуществлять раздачу блюд массового спроса

### **Срок обучения:**

**♦ по очной форме получения образования по программе профессиональной подготовки квалифицированных рабочих (служащих) на базе общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – 1 год 10 месяцев**

*Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего*