

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок обучения: 3года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования:
технический

Квалификация:

-Повар

-Кондитер



Назначение профессии: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Должен знать:

- основы питания;
- характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности;
- ассортимент выпускаемых изделий;
- рецептуры, нормы расходов сырья, полуфабрикатов;
- технологию и режим приготовления блюд и кондитерских изделий;
- правила составления меню;
- нормы, соотношения и последовательность закладки сырья.

Должен уметь:

- перерабатывать и правильно хранить сырье;
- готовить холодные закуски, первые, вторые, третьи, сладкие блюда;
- выполнять первичную обработку мясных, рыбных продуктов и овощей, оформлять их для раздачи, производить их раздачу;
- готовить различные виды теста вручную и при помощи машин;
- штамповать и формовать изделия;
- готовить различные виды кремов и помадок, отделывать ими изделия;
- затаривать готовую продукцию

Профессиональные качества:

- образная память;
- эстетический вкус;
- хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- аккуратность;
- подвижность кистей рук, пальцев;
- физическая выносливость.

Медицинские противопоказания:

- инфекционные заболевания;
- нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
- психические заболевания;
- болезни, связанные с потерей сознания;
- варикозное расширение вен;
- заболевания желудочно-кишечного тракта.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА У СТУДЕНТОВ ПРОХОДИТ В ЛАБОРАТОРИЯХ КОЛЛЕДЖА





ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ СТУДЕНТЫ ПРОХОДЯТ НА БАЗОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОРОДА:

1. ООО «Татнефть-УРС»
2. СБП «Сели-Поели»
3. ООО «Бахетле-1»
4. ИП «Макаров», пиццерия «Пепперони» и другие предприятия города

