

Информация

Обучение студентов в образовательном учреждении проводится на русском языке, согласно Приказу № 27 от 07.10.2014г. Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики.

Информация о профессиях, формах обучения, нормативных сроках обучения

Профессия 19.01.04 Пекарь	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная Срок обучения 10 месяцев На базе 11 классов	Форма обучения – очная Срок обучения 1год 10 месяцев На базе 11 классов	Форма обучения – очная Срок обучения – 3 года 10 месяцев На базе 9 классов
Квалификация: пекарь, кондитер	Квалификация: повар, кондитер	Квалификация: повар, кондитер

Профессиональное обучение

Повар		Официант
Форма обучения – очная Срок обучения – 4 месяца	Форма обучения – очная Срок обучения – 2,5 месяца	Форма обучения – очная Срок обучения – 4 месяца
Квалификация: Повар 2,3разряда	Квалификация: Повар 4,5 разряда	Квалификация: Официант 3разряда

19.01.04. Пекарь

- Квалификация:

- Пекарь;
- Кондитер.

- Общая характеристика специальности:

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов, других штучно-кондитерских мучных изделий.

- Требования к индивидуальным особенностям:

- физическая выносливость;
- тонкое обоняние и вкусовая чувствительность;
- координация движений рук;
- объемный глазомер;
- память на образы;
- наблюдательность;
- опрятность.



- Медицинские противопоказания:

- заболевания сердечно-сосудистой системы;
- заболевания органов дыхания;
- заболевания опорно-двигательного аппарата с нарушением двигательных функций;
- эндокринные заболевания (сахарный диабет);
- кожная аллергия;
- экзема кистей рук;
- дефекты зрения;
- хронические инфекционные заболевания.

- Требования к профессиональной подготовке:

- Знать:

- технологию производства;
- нормы расхода материала;
- рецептуру хлебобулочных изделий.
- устройство, принципы работы и правила эксплуатации печей, тестоделительной и др. машин, способы разделки, подготовки и выпечки теста, правила техники

безопасности и производственной санитарии, стандарты и технические условия на все сорта хлебобулочных изделий.

Уметь:

- работать с оборудованием пекарни;
- подбирать сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- осуществлять выпечку хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

• **Кем может работать:**

- пекарь;
- дрожжевод;
- тестовод;
- машинист тесторазделочных машин;
- формовщик теста;
- кондитер.



43.01.09 Повар, кондитер

- Квалификация:

- Повар;
- Кондитер.

- Общая характеристика специальности:

Занимается приготовлением пищи, как правило, на предприятиях общественного питания, организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, специализируется на кондитерских изделиях.



- Медицинские противопоказания:

- заболевания органов дыхания (туберкулез, хроническая пневмония, астма и др.);
- заболевания сердечно-сосудистой системы (гипертония, пороки сердца и др.);
- заболевания опорно-двигательного аппарата (деформации позвоночника, хронический ревматизм и др.);
- заболевания нервной системы (обмороки, неврозы и др.);
- заболевания кожи с локализацией на кистях рук (дерматиты, экзема и др.);
- заболевания органов слуха.

- Требования к профессиональной подготовке:

Знать:

- правила хранения продуктов, режимы их обработки, нормы;
- соотношения и последовательность закладки продуктов;
- правила эксплуатации оборудования;
- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- физиологию питания, основы лечебной и диетической кулинарии;
- технологию приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.

Уметь:

- обрабатывать различные продукты;
- приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
- использовать специальное оборудование.

- Кем может работать:

- повар;
- кондитер.



43.01.01 Официант, бармен



Квалификация:

- Бармен;
- Официант.

Общая характеристика профессии:

Официант, бармен – работник сферы обслуживания. Данная профессия требует знаний *технологии обслуживания в кафетерии и предприятиях ресторанного типа.*

Бармен (от англ. bar - бар, man - человек) — человек, находящийся за барной стойкой и занимающийся приготовлением напитков и коктейлей.

Официант — работник (работница) предприятий общественного питания, обслуживающий посетителей в ресторанах, кафе, барах и так далее.

Требования к индивидуальным особенностям:

- интерес к обслуживанию незнакомых людей;
- опрятный внешний вид, психологическая устойчивость, умение оперативно приспосабливаться к изменяющимся обстоятельствам, умение общаться с людьми, внимательность, тактичность, хорошая память и интерес к выбранной профессии.

Медицинские противопоказания:

- дефекты речи и внешности;
- плохой слух;
- хронические инфекционные заболевания;
- нервно-психические заболевания.

Требования к профессиональной подготовке.

Необходимые умения:

- Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню.
- Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания.
- Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.
- Осуществлять приём заказа на блюда и напитки.
- Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей, контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол.
- Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами.
- Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей.
- Предоставлять счет потребителям организации питания.
- Проводить расчет с потребителями согласно счету.
- Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей.
- Готовить отчет по выполненным заказам и т.д.

Необходимые знания:

- Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет.
- Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню.
- Правила сочетаемости напитков и блюд.
- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.
- Информационная база обслуживания.
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
- Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей.
- Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол.
- Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами.
- Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей.
- Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания.
- Формы расчетов с потребителями организаций питания.
- Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов.
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания и т.д.