

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок получения образования (базовая подготовка)

<i>Очная форма обучения</i>		<i>Стоимость, руб.</i>
На базе 9 классов	3 года 10 месяцев	55 500

О СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар. **Входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (приказ Минтруда России №831 от 2.11.2015 г.).**

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

В обязанности **специалиста по поварскому и кондитерскому делу** входит: приготовление блюда по специальным рецептам. Однако он может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески. Работа повара состоит из нескольких этапов: получение исходных продуктов; поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд; обеспечение процесса приготовления блюд - подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов; правильная эксплуатация технологического оборудования; обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами; реализация продукции.

ПЛЮСЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, авторитетная должность в общепите, реализация творческого потенциала, продолжение образования по специальности в институте.

Студенты занимаются в современно оборудованных аудиториях, которые полностью позволяют осваивать учебную программу. Обучение происходит с применением актуальных программно-автоматизированных рабочих мест. В учебном корпусе находится современная лаборатория, оснащенная профессиональным оборудованием компании **RATIONAL**, в которой студенты осваивают профессиональные компетенции по приготовлению блюд различной степени сложности.

ОБЛАСТЬЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ЯВЛЯЮТСЯ:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей. **Область применения специальности "Поварское и кондитерское дело":** профессиональная деятельность **специалиста** осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

ОБЪЕКТАМИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ЯВЛЯЮТСЯ:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование для предприятий общественного питания и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

ВЫПУСКНИК ДОЛЖЕН УМЕТЬ: выполнять основные виды деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации: полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

ВЫПУСКНИК СМОЖЕТ РАБОТАТЬ: поваром, официантом, барменом, кондитером, заведующий производством в ресторане, столовой, на предприятиях общественного питания.

МЕСТО РАБОТЫ:

- рестораны
- кафе, кафетерии
- столовые
- бары
- мясоперерабатывающие комбинаты
- рыбоперерабатывающие заводы (консервные)
- молочные комбинаты
- пекарни
- кондитерские
- заготовочные фабрики
- йогуртерии
- предприятия быстрого питания

КАРЬЕРА

Возможен карьерный рост до руководителя любого объекта общественного питания. Для получения должности заведующего производством или управляющего пунктом общественного питания необходимо профильное высшее образование.

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ - Бакалавриат, специалитет