Профессия: "Повар-кондитер"

Срок обучения: очная, на базе 9 кл. 2 года 10 мес.

Квалификация: Повар-кондитер

Объектами профессиональной деятельности являются осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских, булочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях питания различных форм собственности.

Специалист будет знать:

экономику отрасли

товароведение

качество продуктов и методы его оценки

санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей, санитарно-пищевое законодательство организацию учёта на предприятиях, ценообразование и калькуляцию

требования к организации рабочих мест, работу цехов, формы обслуживания посетителей

механическую кулинарную обработку продуктов, тепловую кулинарную обработку продуктов

технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы

технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др., бутербродов, сладких блюд и горячих напитков

технологический процесс приготовления мучных и кондитерских изделий

технологический процесс полуфабрикатов

технологический процесс приготовления различного вида теста

способы украшения условия и сроки хранения, реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий

рецептуру приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских, булочных и кулинарных изделий

Специалист будет уметь:

применять экономически обоснованные приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании

осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов

рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве

осуществлять правильное хранение пищевых продуктов

производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов

соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений

использовать Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий

производить расчёт количества сырья по нормативам

документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех

использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место, обслужить посетителей

осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья

владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порцирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса

определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных её недостатков; готовить кондитерское сырьё к производству

готовить различные виды начинок, сиропов, помадок, кремов, фаршей

осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них

изготовлять штучные кондитерские изделия, пирожные и торты

украшать кондитерские изделия

Специалист будет владеть: основами калькуляции и учёта, деловой культуры, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения пищевых продуктов, оборудования предприятий общественного питания, специального рисования и лепки.

Возможности продолжения образования выпускника.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу начального профессионального образования по профессии – Повар, кондитер подготовлен:

к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования

Возможности трудоустройства: специалист будет готов к профессиональной деятельности в качестве повара, кондитера на предприятиях (организациях) общественного питания, независимо от их организационно-правовых форм.