

Описание специальности

43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар.



Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями и быть готов к выполнению основных видов 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.

Преимущества специальности:

востребованность на рынке труда;
высокий уровень заработной платы;
возможность карьерного роста;
престижность специальности;
реализация творческого потенциала;

продолжение образования по специальности в вузах.

В обязанности специалиста 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.

Для успешной деятельности специалисту по поварскому и кондитерскому делу необходимо наличие следующих профессионально-важных качеств:

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение);
- склонность к анализу и прогнозу;
- наглядно-действенное мышление, образная память;
- творческие способности;
- эстетический вкус;
- аккуратность;
- требовательность;
- коммуникабельность.

Квалификация выпускника – **Специалист по поварскому и кондитерскому делу.**

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (СПО по ППСЗ) при очной форме обучения:

- на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Срок получения СПО по ППСЗ по очно-заочной и заочной формам обучения увеличивается: на базе среднего общего образования - не более чем на год; на базе основного общего образования - не более чем на 1, 5 года.