



## 43.01.09 Повар, кондитер



### Квалификация выпускника:

Повар, кондитер

**Программа подготовки:** базовая

**Срок обучения:** 2 года 10 месяцев

**Форма обучения:** очная

**Документ об окончании:**

диплом государственного образца

### Область профессиональной деятельности выпускников:

— приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей.

### Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; техническое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### Обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд из гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### Сферы трудоустройства выпускника:

- Организации, выпускающие продукцию собственного приготовления (кафе, кофейни, столовые и рестораны, закусочные и бары, цеха бортового питания, кулинарные цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов, готовых блюд, салатов, тортов и пирожных).
- Организации, предоставляющие услуги доставки готовых блюд и изделий на дом.
- Организации, занимающиеся организацией обслуживания в офисах, на природе, разных праздников.
- Предприятия, занимающиеся приготовлением полуфабрикатов из различного пищевого сырья.