

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения на базе 9 классов – 3г.10 мес.

Квалификация по диплому: Повар

Кондитер



Профессия «Повар, кондитер» одна из древнейших в мире и всегда востребована. Хороший специалист по приготовлению пищи нужен в роддоме и в детском саду, на заводе и современном офисе, в шикарном ресторане. Состоявшиеся повар и кондитер никогда не останутся без работы.

Содержание деятельности повара, кондитера:

- первичная обработка сырых продуктов;
- приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога;
- приготовление теста с фаршем, супов, соусов, сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оформление и раздача блюд.

Профессионально важные качества специалистов:

- чистоплотность;
- физическая выносливость;
- ответственность;
- изобретательность;
- теоретическое мышление;
- аккуратность, терпеливость;
- образная, воспроизводящая память;
- внимательность.

Медицинские противопоказания:

- заболевания сердечно-сосудистой системы;
- нервно-психические расстройства;
- заболевания органов пищеварения;

- тяжелые заболевания опорно-двигательного аппарата;
- кожные, аллергические заболевания;
- хронические инфекционные заболевания.

За время обучения обучающиеся изучают:

а) общепрофессиональные дисциплины:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- -экономические и правовые основы производственной деятельности;
- безопасность жизнедеятельности.

б) профессиональные модули:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и 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 и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

По окончании изучения профессионального модуля обучающиеся проходят **производственную практику** в предприятиях: ООО «Анприс», ООО

«Восход», «Экспресс-пицца», ООО «Любо», ресторане «Мадьяр», учебном комбинате студенческого питания в колледже. Обучающимся можно самим предложить предприятие для прохождения производственной практики.

Учебная практика осуществляется в учебных лабораториях и цехах колледжа, кафе Премиум «Лицей», где каждый обучающийся получает профессиональные навыки работы с современным оборудованием и инвентарем.

Государственная итоговая аттестация – защита выпускной квалификационной работы в виде:

- письменной экзаменационной работы;
- выпускной практической квалификационной работы.

Обучаясь по профессии «Повар, кондитер», в колледже можно приобрести профессиональные навыки по направлениям: карвинг, лепка из мастики, изготовление цветов из сахарной мастики по английской технологии.