**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Краснодарского края**

**«Краснодарский торгово-экономический колледж»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

*на базе 11 классов – 2г. 10 мес.*

*Квалификация по диплому: специалист по поварскому и кондитерскому делу*

*Свидетельство:* Повар



Общественное питание занимает лидирующее место в сфере малого бизнеса в нашей стране. Сегодня это разветвленная сеть столовых, кафе, ресторанов, баров и закусочных. В условиях жесткой конкуренции успех предприятия не может быть обеспечен без хорошего менеджмента, современной кухни, безукоризненного сервиса, интересного интерьера и разумных цен.

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу** – это  специалист, который занимается организацией и ведением процессов приготовления, оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на предприятии общественного питания и их рецептурой, отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Содержание специалиста по поварскому и кондитерскому делу:**

- организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей; управление производством продукции питания;

- определение качества продуктов, расчет их количества для получения готовых блюд; составление меню; расширение ассортимента, обновление рецептуры блюд; контроль работы оборудования на предприятии общественного питания и качества готовых блюд.

**Профессионально важные качества специалиста:**

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительности;

- творческие способности;

- эстетический вкус;

- аккуратность;

- чистота рук, одежды, рабочего места;

- требовательность;

- коммуникабельность.

**Медицинские противопоказания:**

- ярко выраженные заболевания органов зрения и слуха;

- инфекционные заболевания;

- кожно-венерические заболевания;

- психические заболевания;

- нарушение опорно-двигательного аппарата;

- болезни, связанные с потерей сознания.

**За время обучения обучающиеся изучают:**

**а) общепрофессиональные дисциплины:**

* микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
* физиология питания;
* организация хранения и контроль запасов и сырья;
* информационные технологии в профессиональной деятельности;
* метрология и стандартизация;
* правовые основы профессиональной деятельности;
* основы экономики, менеджмента и маркетинга;
* охрана труда;
* безопасность жизнедеятельности;
* социальная адаптация.

**б) профессиональные модули:**

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

По окончанию изучения каждого профессионального модуля обучающиеся проходят **производственную практику** в предприятиях общественного питания: ООО «Анприс», ООО «Восход», ООО «Любо», ресторане «Мадьяр», учебном комбинате студенческого питания в колледже, кафе Премиум «Лицей» и других. **Учебная практика** осуществляется в учебных лабораториях и цехах  колледжа, кафе Премиум «Лицей», где каждый обучающийся получает профессиональные навыки работы с современным оборудованием и инвентарем.

Квалификация «**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**» позволяет выпускнику работать в предприятиях общественного питания в должностях среднего звена:

• заведующий производством;

• администратор зала;

• шеф-повар;

• бригадир поваров, старший смены и др.

**Получение дополнительных рабочих профессий**

В период обучения в колледже можно получить рабочие профессии кондитера, бармена, официанта.