**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.*

*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.

**Поварское и кондитерское дело –** это специалист по приготовлению пищи и мастер по изготовлению сладостей.

Занимает 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (приказ Минтруда России от 2.11.2015 г.).

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:

1. Получение исходных продуктов;
2. Поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд;
3. Обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;
4. Правильная эксплуатация кухонного оборудования;
5. Обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно–гигиеническими нормами;
6. Реализация продукции.

Специалист готовит по заданной рецептуре различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и украшает их.

Многое кондитер делает вручную – с помощью специальных инструментов. Например, украшает торты кремом.

Уровень квалификации кондитеров определяется разрядами. Их всего 6. После окончания колледжа повар-кондитер получает 3-й или 4-й разряд. Но в процессе работы его можно повышать. 6-й разряд – самый высокий. Для работы в престижных ресторанах или в цехах крупных кондитерских фабрик 6-й разряд – обязательное условие.

**Область профессиональной деятельности**:

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

**Объектами профессиональной деятельности являются:**

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

**Преимущества специальности:**

* востребованность на рынке труда;
* высокий уровень заработной платы;
* возможность карьерного роста;
* престижность специальности;
* реализация творческого потенциала;
* продолжение образования по специальности в вузах.

**Возможности профессионального роста:**

су–шеф;

шеф-повар;

технолог;

директор предприятия.

**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, физиология питания, санитария и гигиена;
* организация хранения и контроль запасов и сырья
* техническое оснащение организаций питания;
* информационные технологии в профессиональной деятельности;
* организация обслуживания;
* основы экономики, менеджмента и маркетинга;
* социальная адаптация;
* правовые основы профессиональной деятельности;
* безопасность жизнедеятельности.

**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;
* выполнение работ по профессии 16675 Повар

По окончанию изучения каждого профессионального модуля обучающиеся проходят **производственную практику** в предприятиях общественного питания: г. Геленджика. **Учебная практика** осуществляется в учебных лабораториях колледжа и предприятиях общественного питания: г. Геленджика, где каждый обучающийся получает профессиональные навыки работы с современным оборудованием и инвентарем.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты студентом дипломного проекта.

**Возможные места работы**: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.