

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

**Профессия
43.01.09 Повар, кондитер**

Срок обучения на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев

*Квалификация:
Повар, кондитер*



Профессия «Повар, кондитер» одна из древнейших в мире и всегда востребована на рынке труда. Хороший специалист по приготовлению пищи нужен в роддоме, в школе и детском саду, на заводе и в современном офисе, в кафе и в шикарном ресторане. Состоявшиеся в профессии 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;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности;
- Основы калькуляции и учета;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- Организация обслуживания;
- Специальный рисунок и лепка;
- Художественная резка овощей и фруктов;
- Психология общения.

б) профессиональные модули:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

По окончании изучения каждого профессионального модуля обучающиеся проходят **производственную практику** в крупнейших предприятиях общественного питания. **Учебная практика** осуществляется в учебных лабораториях и цехах колледжа, кафе Премиум «Лицей», кафе «Сахарный домик», столовой колледжа, где каждый обучающийся получает профессиональные навыки работы с современным оборудованием и инвентарем.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.