

**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 – 3 года 10 месяцев*

*Квалификация:  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

*Свидетельство:  
16675 Повар*



**Специалист по поварскому и кондитерскому делу** — это специалист, деятельность которого является основополагающей в процессе приготовления пищи: от нее зависит качество еды, ее безопасность и вкус.

**Основные виды деятельности:**

– 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

**Профессионально важные качества специалиста:**

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- хорошо развитое внимание;
- творческие способности;
- эстетический вкус;

- аккуратность;
- коммуникабельность.

### **За время обучения обучающиеся изучают:**

#### **а) общепрофессиональные дисциплины:**

- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;
- ОП.04 Организация обслуживания;
- ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.08 Охрана труда;
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.10 Социальная адаптация и основы социальных правовых знаний

#### **б) профессиональные модули:**

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- ПМ.02 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;
- ПМ.03 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;

- ПМ.04 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;
- ПМ.05 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;
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

**Практическая подготовка** осуществляется в мастерских и лабораториях колледжа, а также в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурных подразделениях профильных организаций, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

**Государственная итоговая аттестация** проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

**Квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу»** позволяет выпускнику работать поваром, официантом, барменом, кондитером, заведующий производством в ресторане, столовой, на предприятиях общественного питания. Возможен карьерный рост до руководителя любого объекта общественного питания