

## **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Среднее профессиональное образование  
Квалификация: ***Специалист по поварскому  
и кондитерскому делу***

<b>Класс</b>	<b>Форма обучения</b>	<b>Срок обучения</b>
После 9 класса	Очная	3 года 10 мес.
После 11 класса	Очная	2 года 10 мес.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу – организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар.

Входит в ТОП-20 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.

У вас есть возможность изучать культуру и особенности самых разных стран и народов с необычного ракурса, изучая их кухню. Оттачивать профессиональные навыки и проходить практику в лучших предприятиях общепита.

### **ИЗУЧАЕМЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

- **ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ;**
- **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ;**
- **ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ;**
- **ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА;**
- **КУХНЯ НАРОДОВ МИРА;**
- **ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ;**
- **БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ;**
- **ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА;**
- **ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА;**
- **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.**

## **КЕМ Я СМОГУ РАБОТАТЬ?**

- Су-шеф;
- Технолог предприятия питания;
- Заведующий производством;
- Бригадир поваров, кондитеров;
- Старший повар/кондитер.

## **ГДЕ Я СМОГУ РАБОТАТЬ?**

- Ресторанная индустрия;
- Общественное питание
- Пищевые лаборатории

### **СТОИМОСТЬ ОБУЧЕНИЯ**

(за год)

ОЧНАЯ форма обучения:

**74 000**

ЗАОЧНАЯ форма обучения

**55 000**

