43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Среднее профессиональное образование

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения, срок обучения:

очная

на базе 9 кл. - 3 года 10 месяцев;

на базе 11 кл. - 2 год 10 месяцев

заочная

на базе 9 кл. - 4 года 10 месяцев;

на базе 11 кл. - 3 года 10 месяцев

Область профессиональной деятельности

- Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание,
- Ремонт, предоставление персональных услуг;
- Услуги гостеприимства;
- Общественное питание и пр.

Объекты профессиональной деятельности

- Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Виды профессиональной деятельности

- Производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Изучаемые дисциплины

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- Организация обслуживания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Экономика, менеджмент, маркетинг;
- Техническое оснащение организаций питания;
- Бухгалтерский учет в общественном питании;
- Закон РФ "О защите прав потребителей";
- Метрология и стандартизация;
- 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 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- Организация кооперативного дела и предпринимательства.

Осваиваемые рабочие профессии в рамках образовательной программы
- Пекарь;
- Кондитер;
- Повар.

Медицинские противопоказания для работы по данной специальности
- Хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

Рекомендуемые программы дополнительного образования
- Контролёр-кассир 2 разряда;
- Современные технологии в общественном питании;
- Управление персоналом;
- Заведующий производством общественного питания.