19.01.17 Повар

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (базовая подготовка)

**Виды деятельности:**

* приготовление блюд из овощей и грибов;
* приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* приготовление супов и соусов;
* приготовление блюд из рыбы;
* приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
* приготовление холодных блюд и закусок;
* приготовление сладких блюд и напитков;

приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

* 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.

**Выпускник будет обладать профессиональными компетенциями:**

|  |
| --- |
| * Приготовление блюд из овощей и грибов.
 |
| * Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
 |
| * Приготовление супов и соусов.
 |
| * Приготовление блюд из рыбы.
 |
| * Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
 |
| * Приготовление холодных блюд и закусок.
 |
| * Приготовление сладких блюд и напитков.
 |
| * Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
 |

**Квалификация:** Повар. Кондитер

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения** на базе 9 классов 2г 10 мес.

Если вы выбираете профессию повар, значит вы человек, который хочет заниматься приготовлением пищи в заведениях общественного питания. **Профессия повар** считается одной из древнейших профессий, так как развивалась вместе с цивилизацией. Необходимо **учиться на повара**, чтобы знать экономику и организацию общественного питания, устройство и правила использования специального оборудования.

Кроме того, **учиться на повара** необходимо и для того, чтобы знать о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню, технологии приготовления пищи. Так же, для освоения **профессии повар**, необходимо уметь пользоваться и быстро разбираться в технических новинках, помогающих увеличить скорость и комфорт работы. А **профессия повар, кондитер**, вообще, требует умения превосходного оформления изготовленных продуктов – они должны свои внешним видом «заманивать» потенциального покупателя.

**Учиться на кондитера** подразумевает обучение приготовлению различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпеканию и украшению продукцию. **Кондитер** в своей профессиональной деятельности большую часть работ выполняет вручную и с помощью специальных инструментов, превращая **профессию кондитера** в искусство.

**Преимущества профессии "Повар, кондитер":**

* востребованность на рынке труда;
* достаточно высокий уровень заработной платы;
* возможность карьерного роста;
* престижность профессии;
* реализация творческого потенциала.

**Требования к индивидуальным особенностям специалиста:**

* исполнительность;
* организованность;
* аккуратность;
* креативность мышления.