

Повар, кондитер

Квалификация выпускника – повар, кондитер.

Формы обучения - очная.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы

при очной форме обучения: на базе основного общего образования - 2 года 5 месяцев.

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд

и основных хлебобулочных

и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.



Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам 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.

