



## АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер



Квалификация – повар; кондитер.

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

**Обучающийся по профессии «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:**

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Выпускник, освоивший образовательную программу, обладает профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

#### **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

- ✓ Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ✓ Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ✓ Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ✓ Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

- ✓ Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ✓ Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:***

- ✓ Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ✓ Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:***

- ✓ Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

***Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:***

- ✓ Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ✓ Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ✓ Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ✓ Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **Описание профессии «Повар, кондитер»**

Повар - это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Профессия повара является одной из самых популярных и востребованных в мире. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецепта, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.



Повар-кондитер занимается изготовлением сладостей. Эта специализация требует наличия развитой фантазии и тонкого художественного вкуса, так как очень важно не только приготовить кондитерское изделие, но и интересно украсить его.

Питание является неотъемлемым процессом для поддержания жизнедеятельности человека ежедневно. Поэтому востребованность профессии повара трудно переоценить. Практически во всех учреждениях есть столовые, начиная с детского садика и заканчивая государственными организациями. А в последние годы в связи с ростом уровня культуры и достатка населения, стало открываться все больше различных заведений, предлагающих солидный ассортимент блюд. Причин тому несколько – желание людей попробовать что-то новое, узнать больше о традициях другой страны посредством дегустации ее кухни, либо же стремление как можно меньше времени проводить дома у плиты. Результатом является невероятная популярность различных пиццерий, фаст-фудов и ресторанов, специализирующихся на национальных блюдах. И в любом из этих заведений работает, по меньшей мере, несколько поваров.

***Профессия «Повар, кондитер» широко востребована на предприятиях города Рыбинска, таких как:***

***ООО «Золотая рыбка», ООО «Виконда», Карусель, Виконда, Парк Отель «Спасское» и др.***