

ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация	Нормативный срок обучения	Набор на		Платная форма обучения (внебюджет)
		Бюджет (чел.)	Внебюджет (чел.)	
Повар, кондитер	3г 10 мес (9 кл)	25	25	17 500 руб./сем (35 000 уч.год)

«Повар, кондитер» – одна из самых востребованных профессий т.к. **входит в топ 50** наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования.



Повар осуществляет технологический процесс приготовления, обработки кулинарных изделий, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий.

Изучаемые предметы:

- ◆ Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- ◆ Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ◆ Техническое оснащение и организация рабочего места
- ◆ **Технологии:**
 - приготовления блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;
 - приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц;
 - приготовления супов и соусов;
 - приготовления сладких блюд и напитков;
 - приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

Умения выпускника:

Обработка различных продуктов;
Приготовление блюд в соответствии с рецептами;
Использование специального оборудования;

Красивее оформление приготовленного;
Организация хранения продуктов в соответствии санитарно-гигиеническими нормами;
Внесение изменений в рецептуру блюд и способы приготовления.

Потенциальные работодатели:



Путешествие на вершину вкуса!

