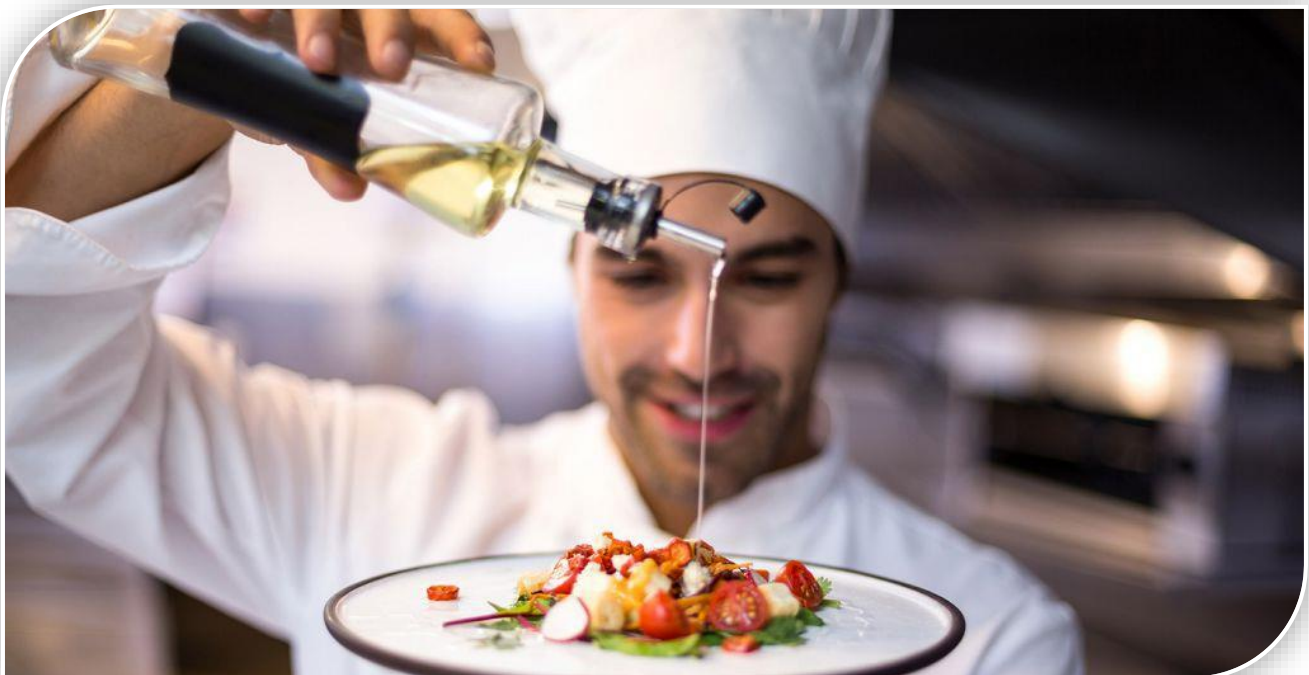


ПРОФЕССИЯ 43.01.09

ПОВАР. КОНДИТЕР

Квалификация	Нормативный срок обучения
Повар – Кондитер	2 г 10 мес (9 кл)

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:

- ✓ Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ✓ Основы товароведения продовольственных товаров
- ✓ Основы калькуляции и учета
- ✓ Основы рисования и лепки
- ✓ Основы здорового питания
- ✓ Современные кулинарные технологии в приготовлении блюд

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, закусок и напитков
- приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

Умения выпускника:

- ✓ Обработка различных продуктов;
- ✓ Приготовление блюд в соответствии с рецептами;
- ✓ Использование специального оборудования
- ✓ Красивое оформление приготовленного;
- ✓ Организация хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- ✓ Внесение изменений в рецептуру блюд и способы приготовления

Потенциальные работодатели:

