

**43.01.09. Повар, кондитер****Базовая подготовка в очной форме обучения**

**Будущая квалификация:** повар-кондитер

**Описание профессии/специальности:** поле деятельности повара-кондитера - процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Повар - специалист, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания, также они незаменимы в таких заведениях, как детские садики, школы, больницы. Преимущества профессии: разнообразие деятельности, творческий подход, востребованность на рынке труда.

Ограничения профессии: не всегда комфортные условия труда, это ранний подъем, тяжелый физический труд, а также наличие медицинской книжки, который требует соответствующее требованиям состояние здоровья.

Повар-кондитер должен обладать общими и профессиональными компетенциями согласно ФГОС специальности 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

**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.

**Виды профессиональной 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.

**Срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев**

**Трудоёмкость основной образовательной программы**

Учебные циклы и разделы ООП	Количество недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам	113	
Учебная практика	20	
Производственная практика (по профилю специальности)	24	

Производственная практика (преддипломная)		
Промежуточная аттестация	6	
Государственная итоговая аттестация	1	
Каникулы	35	
<b>ИТОГО</b>	<b>199</b>	

**Применение ЭО и ДОТ при реализации образовательной программы:** при реализации образовательной программы образовательная организация применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии в доступных для обучающихся формах.

**Реализация образовательной программы в сетевой форме** не осуществляет *(при реализации в сетевой форме указать наименование ПОО, предприятия)*

**Требования к абитуриентам:** прием на основную образовательную программу по профессии/специальности 43.01.09. Повар, кондитер осуществляется в соответствии с правилами приема техникума и действующим законодательством Российской Федерации при наличии у абитуриента аттестата об основном общем образовании.

**Потенциальные работодатели:** предприятия общепита РС (Я), РФ, частные кафе, рестораны, самозанятость.