

### **43.01.09 Повар, кондитер**

#### **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.*

#### **Срок обучения:**

- ♦ *по очной форме получения образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) на базе основного общего образования (9 кл.) – 3 года 10 месяцев.*

#### **Квалификация:**

**Повар, кондитер**

*Диплом государственного образца  
о среднем профессиональном  
образовании.*

