

## ***Профессия 19.01.17 Повар, кондитер***

Профессия повара является одной из самых популярных и востребованных в мире. Повар, кондитер – осуществляет технологический процесс приготовления блюд кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий, булочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях питания различных форм собственности.

Профессия повара налагает определенные обязательства, поскольку нужно не просто вкусно и сытно накормить человека, а проследить за качеством продуктов и не допустить приготовления блюд, которые могут нанести вред здоровью. Поэтому самыми главными качествами повара являются внимательность, собранность и умение концентрироваться. Кроме того, нужна хорошая и продолжительная память, для того, чтобы свободно ориентироваться в свойствах продуктов и содержании калорий в них, а также запоминать технологический процесс приготовления пищи и рецепты различных блюд. Главная особенность профессии повара – это непереносимое наличие очень развитого вкусового восприятия и тонкого обоняния. А пространственное воображение и хороший эстетический вкус просто необходим, для того чтобы изящно украсить или оригинально презентовать блюдо.

*Нормативные сроки освоения среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих при очной форме получения образования:*

- на базе среднего общего образования составляет 10 месяцев,
- на базе основного общего образования -2 года 5 месяцев.

*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 19.01.17 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.

*По окончании обучения* в соответствии с перечнем профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов выпускнику присваивается квалификация: Повар

Кондитер

Преподавание теоретических основ, руководство учебной и производственной практикой по профессии обеспечивают преподаватели и мастера производственного обучения высшей и первой квалификационной категории, профессионализм и мастерство которых позволяют учащимся осваивать и получать высокий уровень знаний по данной профессии.

Формированию качественных профессиональных компетенций по профессии способствуют ежегодные конкурсы профессионального мастерства, олимпиады по специальным и общепрофессиональным дисциплинам. Организация и проведение таких мероприятий служит одним из показателей активности, заинтересованности обучающихся и может служить критерием оценки качества знаний ребят.

Профессия повара имеет несколько направлений деятельности. 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. Повар-технолог принимает сырье, следит за его качеством, отмеряет необходимое количество продуктов согласно порциям, а также следит за соблюдением рецептуры и калорийности питания. В его обязанности входит собственно правильная организация процесса приготовления пищи. Шеф-повар сочетает в себе функции администратора и повара. То есть он не только составляет меню, готовит заявки для закупки продуктов, курирует работу других поваров, наблюдает за процессом приготовления пищи. Это еще и профессионал высокого класса, который изобретает новые блюда и улучшает существующие рецепты, неотъемлемыми чертами характера которого являются креативность и оригинальность.

Профессия повара предполагает собой работу в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются в столовых различных организаций, учебных заведений, а также в кафе, барах и ресторанах. Можно работать также на комбинатах питания, кондитерских фабриках и заводах пищевой промышленности.

Выпускники нашего техникума пользуются спросом на рынке труда. После окончания работают в престижных кафе, барах, ресторанах, столовых.