Код специальности — 43.02.15

Срок обучения по очной форме на базе основного общего образования (9 классов) — 3 года 10 месяцев

Квалификация — Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Компетенции выпускников специальности «Поварское и кондитерское дело»:

- Выпускник специальности будет способен самостоятельно проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Профессиональный повар-кондитер умеет организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- Повару можно поручить осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, из яиц, творога, сыра, муки, из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, макаронных изделий и супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Выпускник, освоивший специальность «Поварское и кондитерское дело» может самостоятельно осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

Что будет изучаться?

В процессе обучения обучающийся освоит профессиональные компетенции в рамках целого ряда учебных дисциплин и профессиональных модулей:

- микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- организация обслуживания;
- организация хранения и контроль запасов и сырья;
- основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;
- процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Обязательными являются два вида практик:

- Учебная практика.

-Производственная практика.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты студентом дипломного проекта.