



ОГБПОУ «СКТТ»
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Область профессиональной деятельности выпускников:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- Первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

После окончания учебы молодой специалист на рабочем месте должен:

- подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;
- обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения сырья и приготовленных полуфабрикатов;
- приготавливать, порционировать, эстетично упаковывать на вынос полуфабрикаты разнообразного ассортимента, вести расчёт с потребителями;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих и холодных блюд, салатов, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных мучных кондитерских изделий.