

43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация – Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Поварское и кондитерское дело – это специалист по приготовлению пищи и мастер по изготовлению сладостей.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар. Занимает 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (приказ Минтруда России от 2.11.2015 г.).

Специалист выполняет следующие функции: приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Выявление некачественной продукции, проведение мероприятий по предупреждению дефектов. Формирование ассортимента продукции, пользующейся спросом. Проверка работы кухонного оборудования. Контроль за соблюдением санитарных норм. Составление технологических карт новых блюд. Контроль качества продовольственного сырья. Разработка кулинарной продукции.

Медицинские противопоказания

- инфекционные заболевания;
- нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
- психические заболевания;
- болезни, связанные с потерей сознания;
- варикозное расширение вен;
- заболевания желудочно-кишечного тракта.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию; иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым; иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами:

иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Возможные наименования должностей выпускников : бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

Возможные места работы: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК) и быть готов к выполнению основных видов деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации:

- полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Преимущества специальности:

- востребованность на рынке труда;
- высокий уровень заработной платы;
- возможность карьерного роста;
- престижность специальности;
- реализация творческого потенциала;
- продолжение образования по специальности в вузах.