

Уважаемые абитуриенты!

**Приглашаем Вас получить образование в КГАПОУ «Техникум
индустрии гостеприимства и сервиса»**

по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР



Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер

Образовательная программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.10.2016 г. № 1569 и профессиональными стандартами по профессиям Повар, Кондитер (утвержденными приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.09.2015 г. №597н и №610н).

Форма обучения: очная, осуществляется за счет краевого бюджета (бесплатно) или по договорам с оплатой стоимости обучения (платно).

Срок получения образования – на базе основного общего образования по очной форме обучения – 2 года 10 месяцев; – на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев.

Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

Профессия повара является одной из самых популярных и востребованных в мире. Повар не просто следует требованиям рецепта, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

Кондитер изготавливает различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и крема, помадку, шоколад, взбитые сливки, желе и т. д. Выпекает кондитерские изделия и оформляет их.

Профессии повара и кондитера очень интересные и творческие. Преподаватели мастера производственного обучения техникума научат Вас создавать необычные кулинарные и кондитерские изделия

Получив образование в техникуме, вы сможете выполнять следующие виды деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Во время обучения в техникуме Вы будете изучать:

Общепрофессиональные учебные дисциплины: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы производственной деятельности, Основы калькуляции и учета, Охрана труда, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы предпринимательской деятельности, Психология личности и

профессиональное самоопределение, Физическая культура, Обслуживание посетителей

Профессиональные модули: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Производственную практику будете проходить в столовых, кафе, ресторанах, кухнях торговых комплексов, гостиничных комплексов, баз отдыха, специализированных цехах по изготовлению полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских или кулинарных изделий.

По окончании техникума может занять такие должности как: повар; кондитер.

