

# 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 – 3 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,



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.

изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

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:**

общефессиональные 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, Иностраный 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.

**В том случае, если вы продолжите образование по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в техникуме, то сможете работать в должности:**

- ✓ бригадир поваров;
- ✓ бригадир кондитеров;
- ✓ старший повар (кондитер);
- ✓ су-шеф.

