

Уважаемые абитуриенты!

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

43.02.15

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 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).
- ✓ заочная, осуществляется 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:
 - ✓ по очной форме обучения – 2 года 10 месяцев;
 - ✓ по заочной форме - 3 года 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.

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

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

6. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

7. Выполнять работы по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Во время обучения в техникуме Вы будете изучать:

общепрофессиональные учебные дисциплины: Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура, Психология общения, Психология личности и профессиональное самоопределение, Химия, Экологические основы природопользования, Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Техническое оснащение организаций питания, Организация обслуживания, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Правовые основы профессиональной деятельности, Охрана труда, Предпринимательская деятельности в сфере гостиничного бизнеса, Безопасность жизнедеятельности

профессиональные модули: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация работы структурного подразделения, Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Технология выполнения работ по профессии Повар, кондитер).

Производственную практику будете проходить в столовых, кафе, ресторанах, торговых комплексах, гостиничных комплексах, базах отдыха.

По окончании техникума специалист по поварскому и кондитерскому делу может занять такие должности как:

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

