

## Программа подготовки специалистов среднего звена

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(обучение проводится по ФГОС СПО № 1565 от 9 декабря 2016 г.)

**Уровень образования:** среднее профессиональное (базовый уровень)

**Форма обучения:** очная

**Базовое образование:** основное общее

**Нормативный срок обучения:** 3 года 10 месяцев

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу с освоением профессий рабочих – повар, кондитер.

**Область профессиональной деятельности,** в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

#### **Виды профессиональной деятельности выпускников:**

- 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 кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям** студентов и выпускников: быть ответственным; уметь работать в команде и 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.