

ПАСПОРТ ПРОФЕССИИ

«Повар,
кондитер»



Назначение профессии

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских, хлебобулочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях общественного питания

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГРАДАЦИЯ

- ***Форма обучения:*** очная
- ***Уровень обучения:***
начальное профессиональное образование
- ***Специальности:*** повар, кондитер

СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- *Возраст приема на работу* – 18 лет
- *Пол* – мужской и женский

К выполнению работ непосредственно у горячей плиты, кондитерских печей и электрожарочных шкафов лица моложе 18 лет не допускаются

Профессиональная характеристика

1. Профессия по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)
 -  Повар (3-4 разряды)
 -  Кондитер (3-4 разряды)
2. В соответствии с Перечнем профессий начального профессионального образования профессия «Повар, кондитер» относится к 3-ей ступени квалификации и предполагает получение среднего (полного) общего образования.

Характеристика подготовки профессии

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Повар кондитер	10 месяцев
На базе основного общего образования		2 года 5 месяцев
На базе основного общего образования		10 месяцев (без получения среднего (полного) общего образования)

Профессиональный цикл

Предметы

Технология оснащения и организации рабочего места

Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве

Экономические и правовые основы производственной деятельности

Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов

Безопасность жизнедеятельности

Техническое оснащение и организация рабочего места

Кулинария

Производственная практика

Область профессиональной деятельности повара, кондитера

- **Столовые**
- **Кафе**
- **Рестораны**
- **Кондитерские фабрики, цеха**
- **Пиццерии**

Основные виды профессиональной деятельности

Осуществляет технологические процессы механической кулинарной обработки сырья

Готовит блюда и кулинарные изделия

Производит порционирование блюд и определяет качество

приготовляемой пищи

Подготавливает кондитерское сырье к производству

Изготавливает различные виды начинок, сиропов, помады, кремов, теста для кондитерских изделий

Изготавливает и украшает кондитерские изделия

Готовая продукция

