



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
НЕФТЕКАМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ПРОФЕССИЯ
43.01.09 Повар, кондитер
СРОК ОБУЧЕНИЯ 3 года 10 месяцев
КВАЛИФИКАЦИЯ Повар, кондитер



Основные виды профессиональной деятельности



Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т.д), так и закуски, первые и вторые блюда. Другими словами, если повар специализируется на приготовлении основных блюд и закусок, а кондитер – на приготовлении кондитерских изделий и десертов, то повар-кондитер умеет готовить все.

Выпускник по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен быть готов к выполнению основных видов 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.





Лаборатории

Для приобретения практического опыта работы по специальности и профессии в колледже имеются лаборатории: «Учебная кухня ресторана», «Учебный кулинарный цех». Где обучающиеся осваивают основные навыки, умения, знания.



Учебная кухня ресторана



Учебный кулинарный цех



Учебная практика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В ходе практики обучающиеся приобретают практический опыт:

- правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов дополнительных ингредиентов используемых для приготовления горячих и холодных блюд, закусок;
- технологии приготовления горячих и холодных блюд, закусок;
- требования к качеству готовых горячих и холодных блюд, закусок;
- правила порционирования и подачи готовых горячих и холодных блюд, закусок;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды при приготовлении блюд;
- требования к безопасности хранения готовых горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.





Производственная практика

Производственная практика проводится на предприятиях **ПАО «НЕФАЗ», ООО ПТФ Родник, ООО Инновация кафе «Уральская трапеза» и др.**

В ходе практики обучающиеся **приобретают практический опыт:**

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.





Трудоустройство

Преимущества профессии

- Повар-кондитер может работать в ресторанах, кафе, столовых в качестве наемного работника, а также может создать собственный бизнес.
- Квалифицированный повар, кондитер может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).
- Эта профессия творческая, поэтому прекрасно подойдет для людей подобного склада. Само понимание того, что выполняемый труд способен доставить радость людям, «окрыляет» и поднимает настроение.





Наши достижения



world skills
Russia

Студенты профессии 43.01.09 Повар, кондитер участвуют в олимпиадах и конкурсах по профессии



**Фаюрина
Зинаида** –
участница
чемпионата
WORLDSKILLS



**Ислибаева
Валерия** –
победитель
Всероссийского
творческого
конкурса



**Хазиахметова
Розалия** -
победитель
конкурса
сценических
миниатюрных
постановок



Капп Влас –
участник
всероссийской
олимпиады по
Товароведению



Гумерова Алсу –
победитель
Республиканской
олимпиады по
специальности



Наши мероприятия





Центр проведения демонстрационного экзамена

