

Профессия: "Повар, кондитер"

Сфера деятельности: пищевая промышленность (технология производства)

Предмет труда: человек-человек.

Срок получения профессии в СПО по ППКРС в очной форме обучения: 3 года 10 месяцев. Срок освоения программы увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia

Объект деятельности: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Вид профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или 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 Интернета;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Медицинские противопоказания

- хронические заболевания органов пищеварения;
- хронические заболевания органов дыхания;
- заболевания органов опорно-двигательного аппарата;
- инфекционные и аллергические заболевания;



- кожно-венерические и нервные болезни;
- заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

При наличии этих заболеваний работа по профессии повара может приводить к ухудшению здоровья, а также создавать непреодолимые препятствия для освоения и роста в рамках этой профессии.

Соответствующие вакансии имеются:

- на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные);
- в медицинских учреждениях (больницы, санатории, оздоровительные лагеря);
- образовательных учреждениях (школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы);
- на заготовочных фабриках, фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, кулинариях.

Возможности продолжения обучения:

Повышение уровня профессионального образования в СПО связано с освоением профильных специальностей:

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

43.03.01 Сервис;

43.03.03 Гостиничное дело.

Повышение уровня профессионального образования в ВПО связано с освоением профильного направления подготовки:

19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания;

43.04.01 Сервис;

43.04.03 Гостиничное дело.