

19.01.17 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

Присваиваемая квалификация: повар; кондитер

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.