**[Повар, кондитер](http://21zmi.ru/%D0%B0%D1%82%D0%BB%D0%B0%D1%81-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9/21-%D0%B0%D1%82%D0%BB%D0%B0%D1%81-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9/155-%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80,-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80)**

|  |
| --- |
| **Срок обучения:** 3 г. 10 мес.  **Базовое образование:** основное общее образование.  **Общая характеристика профессиональной деятельности**  Приготовление широкого ассортимента простых и основных хлебобулочных кондитерских мучных изделий с учетом потребностей  различных категорий потребителей.  **Необходимые знания**  Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных, изделий, яиц, творога, теста, технология приготовления супов и соусов, технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, технология приготовления и оформления холодных блюд  и закусок.  **Необходимые умения и навыки**  Проверять органолептическим способом качество продуктов, классификацию, пищевую ценность, требования к качеству  продукции. Знать требования к качеству используемых продуктов, виды технологического оборудования, производственного инвентаря.  **Профессионально-важные качества**  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |

**Примерный перечень медицинских противопоказаний:**

хронические заболевания орагнов пищеварения;

хронические заболевания органов дыхания;

заболевания органов опорно-двигательного аппарата;

инфекционные и аллергические заболевания;

кожно-венирические и нервные болезни.

**Востребованность профессии:**

на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные);

в образовательных учреждениях (школы, детские сады, университеты, колледжи, техникумы, училища);

на заготовочных фабриках, фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, кулинариях, пекарнях, хлебозаводах, предприятиях хлебобулочной промышленности.