

43.02.15. Поварское и кондитерское дело
квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Срок обучения:

3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования (9 классов)

Форма обучения: очная

25 бюджетных мест

Конкурс аттестатов



Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар.

Входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.

В обязанности специалиста входит приготовление блюда по специальным рецептам. Однако он может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.

Преимущества специальности:

- востребованность на рынке труда;
- высокий уровень заработной платы;
- возможность карьерного роста;
- престижность специальности;
- реализация творческого потенциала;
- продолжение образования по специальности в вузах.

Для успешной деятельности специалисту по поварскому и кондитерскому делу необходимо наличие следующих профессионально-важных качеств:

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение);
- склонность к анализу и прогнозу;
- наглядно-действенное мышление, образная память;
- творческие способности;
- эстетический вкус;
- аккуратность;
- требовательность;
- коммуникабельность.

Возможности профессионального роста:

- су–шеф;
- шеф-повар;
- технолог;
- директор предприятия

Студенты занимаются в современно оборудованных аудиториях, которые полностью позволяют осваивать учебную программу.

Обучение происходит с применением актуальных программно-автоматизированных рабочих мест.

В корпусе находится современная лаборатория, оснащенная профессиональным оборудованием в которой студенты осваивают профессиональные компетенции по приготовлению блюд различной степени сложности.

19.01.04 Пекарь

квалификация: пекарь

Срок обучения:

2 года 10 месяцев на базе основного
общего образования (9 классов)

Форма обучения: очная

25 бюджетных мест

Конкурс аттестатов



Известная русская поговорка: «Хлеб – всему голова» возникла не на "пустом месте".

Дело в том, что хлеб, знакомый человечеству с древнейших времен, обладает высокой пищевой и энергетической ценностью. А значит, если есть хлеб, то человек с голоду не умрет, даже если в доме больше ничего нет. Тем более, что хлеб – это не только сытная и вкусная, но и наиболее доступная еда.

Благодаря пекарям, изготавливающим хлеб, в магазинах сегодня представлен огромный ассортимент хлебобулочных изделий, стоимость которых позволяет утолить голод даже самым малоимущим людям.

Пекарь – работник хлебопекарного производства (хлебокомбината, частной пекарни или предприятия общественного питания), специализирующийся на изготовлении хлеба и различных хлебобулочных изделий: батонов, калачей, ватрушек, булок и т.д.

Основные преимущества профессии «Пекарь»

- Вы всегда будете востребованы. Приготовление пищи, одна из ключевых человеческих потребностей, не зависящая от экономической ситуации.
- Вам всегда есть куда развиваться. Ступив на стезю профессионального пекаря, со временем Вы сможете переквалифицироваться и в шеф-повара, и в технолога, заведующего производством на целом ряде объектов в какой либо сети ресторанов (к примеру).
- Овладевая профессией пекаря, Вы сможете не только стабильно зарабатывать деньги, но и радовать себя и своих близких.

Уникальность профессии состоит в том, что профессиональные пекари производят широкий спектр продуктов, включая торты, пирожные, печенье, пироги, хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки.

Они работают в пекарнях и кондитерских цехах, кафе, ресторанах и на хлебозаводах. Пекарь контролирует выдержку теста, раскладку по формам перед посадкой в печь, определяет готовность хлеба в печи, умеет оформлять и декорировать готовые хлебобулочные и кондитерские изделия.

Какими личностными качествами должен обладать пекарь?

- физическую выносливость;
- чистоплотность;
- внимательность;
- ответственность;
- ловкость;
- терпеливость;
- моторная память;
- добросовестность;
- аккуратность;
- логическое мышление;
- развитое обоняние и осязание;
- превосходное зрительное восприятие.

Студенты занимаются в современно оборудованных аудиториях, которые полностью позволяют осваивать учебную программу.

Обучение происходит с применением актуальных программно-автоматизированных рабочих мест.

В корпусе находится современная лаборатория, оснащенная профессиональным оборудованием в которой студенты осваивают профессиональные компетенции по приготовлению блюд различной степени сложности.

43.01.09. Повар, кондитер

квалификация: повар-кондитер

Срок обучения:

3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования (9 классов)

Форма обучения: очная

25 бюджетных мест

Конкурс аттестатов



Повар-кондитер – специалист, умеющий искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д.

Специалист может готовить по рецепту и без, экспериментируя, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов.

Повар-кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы и джемы, проверяет вес готового изделия, определяет его калорийность.

Кондитер должен уметь определять качество продуктов по их виду, запаху и вкусу, должен знать все об их свойствах, чтобы гармонично сочетать компоненты изделия, а также знать, чем заменить недостающий ингредиент. Кроме того, повар-кондитер должен досконально изучить оборудование и инструменты для готовки.

Неотъемлемая часть работы кондитера – художественная составляющая. Для того, чтобы десерт был красивым, повар должен обладать не только ярким воображением, но и хорошим глазомером.

В обязанности повара-кондитера входит:

- подготовка полуфабрикатов;
- хранение продуктов;
- приготовление холодных закусок;
- приготовление горячих блюд;
- оформление блюд перед подачей их на стол;
- приготовление и оформление блюд по заказам для торжественных мероприятий;
- разработка новых технологий приготовления пищи, обработки сырья.

Какими качествами должен обладать повар-кондитер?

- хорошая память и творческий склад ума. Память важна как зрительная, так и вкусовая. Кондитер обязан четко следовать технологическим картам приготовления сладких блюд. При этом неизменный стандарт по профессии повар-кондитер – умение создать неповторимый, эксклюзивный десерт.
- ловкость и сила в руках также должны быть развиты, поскольку ему приходится выполнять много мелких, но не стереотипных движений руками – кондитер должен быть высоко координированным и точным в своих действиях.
- аккуратность, соблюдение правил личной гигиены – неукоснительные требования для кондитера.