



## Профессия **ПОВАР, КОНДИТЕР**

### **О профессии:**

Профессия "Повар. кондитер" - это огромная ответственность, но и гордость за свое дело. Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому — шедевр вкуса. Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может, практически, любой человек, А вот повар из тех же самых продуктов приготовит нежнейшее яичное суфле. Ведь повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов. Профессия повар, по-своему, уникальна. Хотя, некоторые люди не воспринимают её такой, считая, что в поварском искусстве нет ничего сложного: надо просто соединить ингредиенты, а печь сама доведёт блюдо до кондиции. Да и кто в наше время готовить не умеет? Любой человек смог бы работать поваром! Однако это не так. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда. Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере. Так же, хороший повар должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память. Искусство приготовления пищи - "Кулинария". Из всех видов кулинарного искусства, кондитерские изделия наиболее причудливы. Здесь царствуют соблазнительные снежные вихри меренг; маленькие бисквитики, закутанные в карамель; булочки с корицей; пончики с джемом; кольца "Шу", проложенные кремом и клубникой. В создании пирожных и тортов большое значение уделяется мастерству кондитера, как великому архитектору и творителю кондитерского дела.

### **Характеристика профессиональной деятельности:**

#### **Область профессиональной деятельности:**

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

#### **Объекты профессиональной деятельности:**

- 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.

#### **Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:**

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

- a) Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
  - b) Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- a) Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
  - b) Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
  - c) Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
  - d) Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
  - e) Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
1. Приготовление супов и соусов.
- a) Готовить бульоны и отвары;
  - b) Готовить простые супы;
  - c) Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
  - d) Готовить простые холодные и горячие соусы.
1. Приготовление блюд из рыбы.
- a) Производить обработку рыбы с костным скелетом;
  - b) Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- a) Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
  - b) Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуков и домашней птицы;
  - c) Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
  - d) Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
1. Приготовление холодных блюд и закусок.
- a) Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
  - b) Готовить и оформлять салаты;
  - c) Готовить и оформлять простые холодные закуски;
  - d) Готовить и оформлять простые холодные блюда.
1. Приготовление сладких блюд и напитков.
- a) Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
  - b) Готовить простые горячие напитки;
  - c) Готовить и оформлять простые холодные напитки.
1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- a) Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
  - b) Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
  - c) Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
  - d) Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
  - e) Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
  - f) Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Требования к индивидуальным особенностям специалиста:**

Для деятельности необходимы тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук). Должен быть физически выносливым, иметь хорошие долговременную память, объемный и линейный глазомер, умением

концентрировать внимание. Ему нужны тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность.

#### **Медицинские противопоказания:**

Работа не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями: органов дыхания (бронхиальная астма, туберкулез и др.); сердечно-сосудистой системы (гипертония, порок сердца и т.п.); органов пищеварения (хронический гастрит, язвенная болезнь, сахарный диабет и др.); почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.); опорно-двигательного аппарата (хронический ревматизм, деформации позвоночника и грудной клетки и др.); нервной системы (менингит, опухоли нервной системы и др.); болезни кожи с локализацией на кистях рук (экзема и др.); бактерионосительство.

#### **Срок обучения:**

Срок обучения в лицее по данной профессии на базе основного (общего) образования на очной форме обучения составляет – 2 года 5 мес.

#### **Перечень изучаемых дисциплин.**

Профессиональная образовательная программа по специальности начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом утвержденным приказом Минобрнауки от 17.05.2010г № 516 и предусматривает изучение теоретических учебных циклов и профессиональных модулей по блокам дисциплин, а также прохождение производственной практики для отработки профессиональных навыков.

ОДБ.00 – Базовые учебные дисциплины

ОДБ.01 – Русский язык

ОДБ.02 – Литература

ОДБ.03 – Иностранный язык

ОДБ.04 – История

ОДБ.05 – Обществознание

ОДБ.06 – Экономика

ОДБ.07 – Право

ОДБ.08 – Математика

ОДБ.09 – Информатика и ИКТ

ОДБ.10 – Физическая культура

ОДБ.11 – ОБЖ

ОДП.00 – Профильные учебные дисциплины

ОДП.01 – Физика

ОДП.02 – Химия

ОДП.03 – Биология

ОП.00 0 Общепрофессиональный цикл

ОП.01 – Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.02 - Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03 – Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 - Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 – Безопасность жизнедеятельности (основы воинской службы/основы медицинских знаний)

ПМ.00 – Профессиональные модули

ПМ.01 – Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ.03 – Приготовление супов и соусов

ПМ.04 – Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 – Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 – Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.07 – Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08 – Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ФК – Физическая культура

УП.00 – Учебная практика

ПП.00 – Производственная практика