**Сфера деятельности:** пищевая промышленность (технология производства)
**Предмет труда:** человек-человек.
**Объект деятельности:** процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.
**Вид деятельности:** производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Обучение проводится по **Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС** | **Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (**[**ОК 016-94**](http://ivo.garant.ru/document?id=1448770&sub=0)**)**[**\***](http://ktk51.ru/professii/povar_konditer_pekar.html#sub_111) | **Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения** |
| **среднее общее образование** | **ПоварКондитер** | **3 года 10 мес.** |
| 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 (далее - WSR)**Профессиональные стандарты**, соответствующие профессиональной деятельности выпускников:**33.011 Повар** (утвержден [приказом](http://ivo.garant.ru/document?id=71105450&sub=0) Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)**33.010 Кондитер** (утвержден [приказом](http://ivo.garant.ru/document?id=71098354&sub=0) Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н)**33.014 Пекарь** (утвержден [приказом](http://ivo.garant.ru/document?id=71195906&sub=0) Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н) |

**Видом 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;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

**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, училища);

- 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.

По программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки:
19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.