

# **ПАСПОРТ ПРОФЕССИИ**

**43.01.09**

**Повар,  
кондитер**

# Назначение профессии

*Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских, хлебобулочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях общественного питания*

## **Основные виды профессиональной деятельности повара, кондитера**

- Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;
- Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

## *ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГРАДАЦИЯ*

- *Форма обучения:* очная
- *Программа подготовки:*  
**квалифицированных рабочих, служащих:**
- *Профессии:* повар, кондитер

## *СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ*

К выполнению работ непосредственно у технологического оборудования, кондитерских печей и электрожарочных шкафов без прохождения инструктажа по охране труда и техники безопасности обучающиеся не допускаются

# Профессиональная характеристика профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. В соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. № 44898).
2. В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 г., регистрационный № 39023).
3. В соответствии с профессиональным стандартом 33.010 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г., регистрационный № 38940).

# Характеристика подготовки профессии

| Образовательная база приема          | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) | Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования |
|--------------------------------------|--|--|
| на базе среднего общего образования  | Повар<br>кондитер  | 1 год 10 месяцев   |
| На базе основного общего образования |  | 3 года 10 месяцев  |

# Профессиональный цикл, изучаемый на базе основного общего образования и среднего общего образования

## Дисциплины

Основы микробиологии, физиологии  
питания, санитарии и  
гигиены

Физиология питания с основами  
товароведения пищевых продуктов

Основы товароведения  
продовольственных товаров

Охрана труда

Экономические и правовые основы  
производственной деятельности

Техническое оснащение и  
организация рабочего места

Основы калькуляции и учета

Профессиональные модули, в т.ч. МДК,  
учебная производственная практики

## **Область профессиональной деятельности повара, кондитера**

- **Столовые**
- **Кафе**
- **Рестораны**
- **Кондитерские фабрики, цеха**
- **Пиццерии**

## Профессионально важные качества

- ✓ образная память;
- ✓ эстетический вкус;
- ✓ хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- ✓ аккуратность;
- ✓ подвижность кистей рук, пальцев;
- ✓ физическая выносливость.

# Готовая продукция

