

# профессия 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

## Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. **Область профессиональной деятельности выпускников:**  
приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**
  - 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.
3. **Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:**
  - 3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
  - 3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
  - 3.3. Приготовление супов и соусов.
  - 3.4. Приготовление блюд из рыбы.
  - 3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
  - 3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.
  - 3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.
  - 3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Выпускник, освоивший программу 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.  
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.  
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
3. Приготовление супов и соусов.  
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.  
ПК 3.2. Готовить простые супы.  
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
4. Приготовление блюд из рыбы.  
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.  
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.  
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.  
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.  
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.  
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.  
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.  
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.