

В период обучения имеется возможность на платной основе пройти краткосрочное обучение рабочим профессиям:

- Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства;
- Водитель автомобиля;
- Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования;
- Сварщик ручной дуговой сварки плавящимся покрытым электродом
- Штукатур
- Маляр
- Повар
- Кондитер
- Токарь
- Фрезеровщик



ПРОФЕССИЯ  
**Повар, кондитер**  
квалификация

- повар, кондитер

**ОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ**

- Обучение на бюджетной основе.  
Приём на базе основного общего образования  
(9 классов)  
Срок обучения – 3 года 10 месяцев

**Агротехнический филиал ГБПОУ ВМТ  
в п. Зюкайка Пермского края**

Лицензия № 6228 от 16.11.2018 г., Свидетельство о государственной аккредитации № 327 от 01.06.2021 г.  
Выданы Министерством образования и науки Пермского края



Верещагинский район, п. Зюкайка, ул. Мичурина, 2  
тел./факс: (834254) 3-50-56 – директор  
тел.: 8(34254) 2-14-78 – учебная часть  
e-mail: [zukaika-agroteh@yandex.ru](mailto:zukaika-agroteh@yandex.ru)  
веб-сайт: <http://vermt.ru>



Государственное бюджетное  
профессиональное  
образовательное учреждение  
«Верещагинский  
многопрофильный техникум»

# 43.01.09 ПОВАР КОНДИТЕР



**Достойное образование –  
успешная карьера**

### Область профессиональной деятельности выпускников

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей;

### 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;

### Документы, необходимые для поступления

- аттестат или диплом об образовании (зачисление производится при наличии подлинника), паспорт или заверенная копия, фотографии 4 шт. (3x4),
- для анкетных данных: ИНН, СНИЛС, медицинский страховой полис, сертификат прививок

## Окончив техникум, вы будете

### **знать:**

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии;
- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции;
- способы кулинарной обработки;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
- процессы, формирующие качество готовой продукции;
- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
- требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;
- основные этапы разработки новых видов продукции;

### **уметь:**

- оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;
- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них;
- производить необходимые технологические расчеты;

### **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

### Сферы профессиональной деятельности

- в образовании (школах, больницах, детских садах);
- в медицинских учреждениях;
- производственных столовых;
- современных офисах, ресторанах, кафе;
- в армии и флоте;
- в отелях и гостиничном бизнесе;
- на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).

### Возможные занимаемые должности

- Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т.д), так и закуски, первые и вторые блюда.

### Трудоустройство

- Повар — кондитер работает в ресторанах, кафе, столовых, а также может создать собственный бизнес. Работа повара-кондитера проходит в помещении в условиях высокой температуры и повышенной влажности. В работе повар-кондитер использует ручные инструменты механические приспособления, а так же специальное технологическое оборудование.