



Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

43.01.09

ПОВАР, КОНДИТЕР



ООО «Центр
сертификации и качества
«ПЕРМЬ-СТАНДАРТ-
ТЕСТ»



Срок освоения программы профессии:

на базе основного общего образования (9 кл.) – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная (бюджет)

Квалификация:

- Повар
- Кондитер

Уровень получаемого образования:

Квалифицированный рабочий

Вступительные испытания: Нет



Изучаемые дисциплины

Общепрофессиональный цикл:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Экономические и правовые основы производственной деятельности
- Безопасность жизнедеятельности
- Иностраный язык в профессиональной деятельности
- Основы калькуляции и учета
- Физическая культура
- Диетология и социальное питание
- Контроль качества кулинарной продукции
- Рисование и лепка

Профессиональные модули:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни.



*Повар – профессия важная,
А если кондитер – тем паче,
Без красоты и без творчества
Ни в чем нам не будет удачи.*

Где продолжить обучение

ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» по специальностям:

- Поварское и кондитерское дело;

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», г.Пермь

- Технология продукции и организация общественного питания;

ФГБОУ ВО УрГЭУ, г.Екатеринбург

- Технология продукции и организация ресторанного бизнеса.

Профессия кулинара не ремесло, а искусство...



Перспективы карьерного роста

- *Повар*
- *Бригадир поваров*
- *Су-шеф*



- *шеф-повар*
- *технолог*
- *заведующий производством*
- *управляющий ресторана*

Базы практик

 КИТЫ ЕДЫ	ООО «Смак» Киты еды
 Никала Пиросмани	Ресторан «Никала Пиросмани»
 УЗБЕКСКИЙ ХАЛВА РЕСТОРАН	Ресторан «Халва»
 Компот <small>РЕСТОРАН ДОМАШНЕЙ КУХНИ УЛ. СОВЕТСКАЯ, 57, Т.2.14.04.11</small>	Ресторан домашней кухни «Компот»
 Алендвик	«Алендвик»
 Хуторок <small>УКРАИНСКАЯ КУХНЯ Твердый знак - твердое качество!</small>	Рестораны «Хуторок»

- предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные);
- медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря);
- образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, техникумы, училища)
- фабрики – заготовочные, фабрики – кухни, комбинаты питания, комбинаты полуфабрикатов;
- магазины – кулинарии.



Добро пожаловать в наш техникум!!!

