



Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

О СПЕЦИАЛЬНОСТИ



Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар.

Входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.

В обязанности специалиста входит приготовление пищи в соответствии с рецептами и стандартами качества и безопасности. Однако он может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.



Область профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности выпускников - организация процесса и приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных и сложных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, оценка качества готовых блюд.





Основание для зачисления

Зачисление производится в рамках конкурса аттестатов, основным конкурсным критерием является средний балл аттестата поступающего.

Срок освоения образовательной программы по очной форме:
на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;
на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев.



ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА:



- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВЫ НАУЧИТЕСЬ :



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



- **Приготовлению блюд:** главная задача специалиста по поварскому и кондитерскому делу - это приготовление разнообразных блюд с использованием различных техник готовки.
- **Разработке меню,** выборе блюд и кондитерских изделий для предложения клиентам.
- **Соблюдению рецептур и стандартов:** специалист по поварскому и кондитерскому делу должен строго следовать рецептам и стандартам качества, чтобы обеспечивать единый вкус и вид блюд.
- **Управлению запасами и заказу продуктов:** они научатся отвечать за управление запасами, заказывать продукты и контролировать их качество.
- **Творческому подходу** в разработке новых блюд и кондитерских изделий, а также в оформлении и подаче еды.
- **Безопасности и гигиене:** научатся строго соблюдать правила безопасности и гигиены, чтобы предотвратить возможные риски для здоровья клиентов и коллег.
- **Обслуживанию клиентов:** В ресторанах и кафе они смогут взаимодействовать с клиентами, принимая заказы, консультируя по меню и обеспечивая высокий уровень обслуживания.

ТРУДОУСТРОЙСТВО И СТАЖИРОВКИ от Совета индустриальных партнеров:



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



КАРЬЕРНЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ



Выпускник сможет работать: поваром-универсалом, официантом, барменом, сомелье, поваром-кондитером, поваром-сушистом, поваром-пиццамейкером, поваром-пекарем, кондитером-пекарем.

Возможности профессионального роста:

- су-шеф-повар;
- шеф-повар;
- главный повар;
- заведующий производством;
- директор предприятия.

СТУДЕНЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

Отдел культурно-массовых мероприятий

Цель: Раскрытие творческого потенциала и формирование лояльного отношения у студентов к вне учебной творческой деятельности путем привлечения активной молодежи в студенческую жизнь университета и проведения культурно-массовых мероприятий.



Отдел адаптации первокурсников

Благодаря отделу кураторов, с первого курса к каждой учебной группе прикрепляются кураторы-старшекурсники, которые помогают первокурсникам адаптироваться в студенческой жизни, оформить студенческие билеты, информируют о различных мероприятиях, организуемых как в университете, так и за его пределами.



СТУДЕНЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

Волонтерский отряд МИР

На протяжении многих лет на территории Краснодарского края и за его пределами ведет успешную работу волонтерский отряд «МИР». Отряд был сформирован на базе Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова в 2009 году и получил название «МИР» - Молодые Инициативные Ребята.

Деятельность отряда проходит в 7 направлениях волонтерской деятельности:

- Социальное волонтерство
- Событийное волонтерство
- Культурное волонтерство
- Экологическое волонтерство
- Цифровое волонтерство
- Медиаволонтерство
- Донорство





**Приемная комиссия Краснодарского
филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
работает по адресу:
г. Краснодар, ул. Садовая, д.17, ауд.№23
Почтовый адрес:
350002, г. Краснодар, ул. Садовая, д.23
e-mail: **krasnodar.pk@rea.ru**
Тел.: 8 (861) 201-10-78, 8(918) 230-01-03**