**Характеристика профессиональной деятельности выпускников по специальности**

# 19.01.17 Повар, кондитер

**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. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими следующим видам деятельности:**

***3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.***

- ✓ Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ✓ Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

***3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.***

- ✓ Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ✓ Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ✓ Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ✓ Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ✓ Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

***3.3. Приготовление супов и соусов.***

- ✓ Готовить бульоны и отвары.
- ✓ Готовить простые супы.
- ✓ Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ✓ Готовить простые холодные и горячие соусы.

***3.4. Приготовление блюд из рыбы.***

- ✓ Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ✓ Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ✓ Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

***3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.***

- ✓ Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ✓ Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ✓ Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ✓ Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

***3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.***

- ✓ Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ✓ Готовить и оформлять салаты.
- ✓ Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ✓ Готовить и оформлять простые холодные блюда.

***3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.***

- ✓ Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ✓ Готовить простые горячие напитки.
- ✓ Готовить и оформлять простые холодные напитки

***3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.***

- ✓ Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ✓ Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ✓ Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ✓ Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ✓ Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ✓ Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.