

КОНТРОЛЬНЫЕ ЦИФРЫ ПРИЕМА
В ГБПОУ ИО «УСОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ» В 2022/2023 УЧЕБНОМ ГОДУ
 на базе основного общего образования (9 классов)
 (на места, финансируемые за счет средств областного бюджета)

ИНФОРМАЦИЯ О СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Специальность	Поварское и кондитерское дело
Квалификация	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

СОДЕРЖАНИЕ ДЕ- ЯТЕЛЬНОСТИ	<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар. Специальность входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных специальностей, которые требуют среднего профессионального образования. Профессиональная деятельность выпускника осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.</p> <p>Область профессиональной деятельности: Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд широкого ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>В обязанности специалиста входит организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала. 	Контрольные цифры приема	
		Форма обучения	Количество мест
		Очное обучение на базе 9 классов	места, финансируемые за счет средств областного бюджета 25

ПЕРСПЕКТИВЫ	<p>Перспективы карьерного роста специалиста связаны не только с освоением новых приемов и способов работы, обучением и специализацией, но и во многом зависят от профессиональных стремлений: кто-то хочет стать шеф-поваром, а кому-то доставляет огромное удовольствие работать простым поваром и радовать своим искусством посетителей заведения. Выпускники могут занимать рабочие места в солидных ресторанах, становиться сотрудниками уютных кондитерских, работать в кафе, хлебобулочных, кулинарных цехах супермаркетов, заготовочных фабриках, гостиничных комплексах, столовых и др.</p>	
-------------	---	--