

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

## **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Срок обучения:** 3года 10 мес.

**Профиль получаемого профессионального образования:**

Социально-экономический

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу.



### **Преимущества специальности:**

- востребованность на рынке труда;
- высокий уровень заработной платы;
- возможность карьерного роста;
- престижность специальности;
- реализация творческого потенциала;
- продолжение образования по специальности в вузах.

**В обязанности** специалиста входит приготовление блюда по специальным рецептам. Однако он может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески. Работа повара состоит из нескольких этапов:

1. получение исходных продуктов;
2. поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд;
3. обеспечение процесса приготовления блюд - подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;
4. правильная эксплуатация технологического оборудования;
5. обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
6. реализация продукции.

Для успешной деятельности специалисту по поварскому и кондитерскому делу необходимо наличие следующих профессионально-важных качеств:

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение);
- склонность к анализу и прогнозу;
- наглядно-действенное мышление, образная память;
- творческие способности;
- эстетический вкус;
- аккуратность;
- требовательность;
- коммуникабельность.

## ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В КОЛЛЕДЖЕ

Сегодня основной целью профессионального образования является подготовка квалифицированных специалистов соответствующего уровня и профиля, конкурентного на рынке труда, свободно владеющего своей профессией, способного к эффективной работе по специальности, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

Работодатели хотят, чтобы будущий специалист обладал стремлением к самообразованию на протяжении всей жизни, владел новыми технологиями, умел принимать самостоятельные решения и адаптироваться в профессиональной сфере, решать проблемы и работать в команде.

Предпосылками в процессе подготовки квалифицированных рабочих являются:

- Мотивационное обеспечение учебного процесса.
- Связь теоретического обучения с практикой.
- Сознательность и активность студентов при получении образования.

Основа профессионального мастерства закладывается на занятиях учебной практики и производственной практики.







Производственное обучение – важнейшая составная часть процесса подготовки квалифицированных рабочих и специалистов, поэтому на него отводится значительное количество часов из общего учебного времени. Единство теоретического и производственного обучения обуславливает

взаимосвязь познавательной и практической трудовой деятельности обучающихся. При этом производственное обучение является базисом использования всей системы теоретических знаний, ведущей особенностью учебного процесса.

В колледже ежегодно проводят конкурсы профессионального мастерства среди обучающихся выпускных групп. Цель конкурса – выявление уровня и качества подготовки выпускников, совершенствование профессиональной подготовки, повышение престижа рабочих профессий. Студенты участвуют по компетенциям WorldSkills: «Поварское дело», «Выпечка осетинских пирогов» «Кондитерское дело», а также в международных конкурсах имени Юнуса Ахметзянова, в олимпиадах по профессии «Повар, кондитер», и в конкурсах профессионального мастерства. Эти мероприятия, несомненно, стимулируют обучающихся к профессиональному развитию, позволяет всем участникам совершенствовать свои профессиональные умения и навыки, а также выявлять более одаренных обучающихся.









В рамках реализации производственного обучения, учебная практика может быть проведена в условиях производства и совмещена с производственной практикой, согласно заключенных договоров на предприятиях города, с которыми заключены договора о предоставлении баз для проведения учебно - производственной практики.

## **ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ СТУДЕНТЫ ПРОХОДЯТ НА БАЗОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОРОДА:**

1. ООО «Татнефть-УРС»
2. СБП «Сели-Поели»
3. ООО «Бахетле-1»
4. ИП «Макаров», пиццерия «Пепперони» и другие предприятия города

