



ГБПОУ СО «Нижнетагильский
торгово-экономический колледж»

Специальность 43.02.15
«Специалист по
поварскому и
кондитерскому делу»





Специальность 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Уровень образования	Нормативный срок обучения	Квалификация
на базе основного общего образования (9 классов)	3 года 10 месяцев	Специалист по поварскому и кондитерскому делу



Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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 профессий, которые требуют среднего профессионального образования

(приказ Минтруда России №831 от 2.11.2015 г.).





Специальность 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Область профессиональной деятельности:
**приготовление широкого ассортимента
простых и основных блюд,
хлебобулочных и кондитерских
мучных изделий**





Специальность 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Виды деятельности и компетенции :

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление соусов и супов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.





Специальность 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Виды деятельности и компетенции :

- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.





Специальность 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА ПОВАРА

*Чувство вкуса
Фантазия и воображение
Хорошая память и
внимание*



*Выносливость
Ответственность
Креативность*

*Аккуратность
Чистоплотность
Организованность*



Специальность 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

ГДЕ МОЖЕТ РАБОТАТЬ ПОВАР, КОНДИТЕР?

Предприятия общественного питания:

Комбинат питания

Закусочная

Столовая

Ресторан



Кафе





Специальность 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

ГДЕ ПРОХОДИТ ПРАКТИКА?

Социальные партнеры НТТЭК:

- ООО «СК», ресторан «Своя компания»
- ООО «УБТ-Отель», гостиница «Demidov Plaza»
- ООО «Небар-НТ»
- ООО «Беллиссимо»
- ООО «Касабланка»
- Пиццерия «Додо Пицца» и др.





Преимущества обучения в НТТЭК

Выпускники колледжа по данной специальности имеют право на зачисление в высшие учебные заведения с сокращенным сроком обучения на следующие специальности высшего профессионального образования:

- ✓ *Технология продукции и организация общественного питания*
- ✓ *Продукты питания из растительного сырья*
- ✓ *Продукты питания животного происхождения*



Преимущества обучения в НТТЭК

С 1997 года колледж осуществляет программу
международного сотрудничества
с городом Хеб в Чешской Республике,
где студенты проходят профессиональную стажировку





«Хороший повар – стоит доктора!!!»



Специальность «Поварское и кондитерское дело»
востребованная и творческая,
в ней есть место фантазии и изобретательности.
Повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным
и безответственным.

**Чтобы хорошо жить завтра,
нужно хорошо учиться сегодня!**



**ПОВАРСКОЕ И
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

ПОСТУПАЙ В НТТЭК!