Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Срок обучения на базе основного общего образования 3года 10месяцев.
Форма обучения: очная, на бюджетной и основе.

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

Объектами профессиональной деятельности являются:
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Область профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Область применения специальности "Поварское и кондитерское дело": профессиональная деятельность **специалиста** осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

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