**Квалификационная характеристика специальности**

**19.01.17 «Повар, кондитер»**

«Нужно есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть» – так сказал древнегреческий философ Сократ. Но согласитесь, еда должна доставлять удовольствие, быть вкусной и полезной. Учёными уже доказано, что при употреблении вкусной пищи человек получает гормон радости – эндорфин, который играет главнейшую роль в механизмах памяти, обучения, сна, помогает быть в хорошем настроении в течение всего дня. Повар – профессионал по приготовлению изысканной пищи, он знает огромное количество блюд разных национальных кухонь, умеет превратить любые продукты в шедевр. В поварском деле есть разные направления. Повар может специализироваться, например, на средиземноморской кухне, заниматься исключительно приготовлением суши. Повара, специализирующиеся на изготовлении сладостей, называются кондитерами. Повар – кондитер должен любить готовить. Ему необходимы хорошая память, в том числе вкусовая, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние. Хорошая координация движений (на уровне рук), глазомер, воспроизводящее воображение, ответственность, честность. Люди в среднем едят три раза в день – это обеспечивает стабильный спрос на услуги профессиональных поваров. Из открывающихся предприятий значительный сегмент составляют предприятия общественного питания и рестораны, а значит, хороший специалист без работы не останется.

**Назначение профессии**: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Должен знать:**

- основы питания;

- характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности;

- ассортимент выпускаемых изделий;

- рецептуры, нормы расходов сырья, полуфабрикатов;

- технологию и режим приготовления блюд и кондитерских изделий;

- правила составления меню;

- нормы, соотношения и последовательность закладки сырья.

**Должен уметь:**

- перерабатывать и правильно хранить сырье;

- приготовлять холодные закуски, первые, вторые, третьи, сладкие блюда;

- выполнять первичную обработку мясных и рыбных продуктов и овощей, оформлять их для раздачи, производить их раздачу;

- приготовлять различные виды теста вручную и при помощи машин;

- штамповать и формовать изделия;

- приготовлять различные виды кремов и помадок, отделывать ими изделия; - затаривать готовую продукцию.

**Профессионально важные качества:**

• образная память;

• эстетический вкус;

• хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;

• аккуратность; • подвижность кистей рук, пальцев;

• физическая выносливость.

**Медицинские противопоказания:**

• инфекционные заболевания;

• нарушение функций опорно-двигательного аппарата;

• психические заболевания;

• болезни, связанные с потерей сознания;

• варикозное расширение вен;

• заболевания желудочно-кишечного тракта