

Технология продукции общественного питания



Присваиваемая квалификация:

- Техник - технолог

Срок обучения

- **Очное** - на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев
- **Заочное** - на базе 11 классов – 2 года 10 месяцев

** В рамках специальности «Технология продукции общественного питания» реализуется профессия «Повар, кондитер»*

ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИИ

Технолог общественного питания - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания.



Виды профессиональной деятельности техника-технолога

- Организует и контролирует технологический процесс приготовления блюда
- Создает рецептуры новых блюд
- Составляет меню предприятий
- Распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу
- Контролирует соблюдение санитарных норм



Требования к индивидуальным особенностям специалиста



- Честность
- Аккуратность
- Терпеливость
- Выдержанность
- Выносливость
- Развитое воображение
- Оригинальность
- Изобретательность

Область применения профессиональной деятельности



- Предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные)
- Медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря)
- Образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы)
- Фабрики - заготовочные, фабрики - кухни, комбинаты полуфабрикатов
- Магазины - кулинарии

Востребованность техника - технолога

Постоянная востребованность на рынке труда

Высокий уровень зарплаты

Авторитетная должность в общепите:

- ✓ *технолог*
- ✓ *заведующий производством*
- ✓ *су-шеф*
- ✓ *шеф-повар*



Перспективы карьерного роста

Возможные пути развития техника-технолога

- Техники-технологи могут специализироваться в конкретных сферах производства и изготовления пищевой продукции.
- Техник-технолог связан с освоением новых приемов и способов работы, с обучением и специализацией.
- Техника-технолога может осваивать смежные специализации, такие как: инженер - технолог, повар, кондитер и т.п.

Управленческий путь развития

- Техник - технолог может начать руководить сменой, цехом, производством. В случае данного направления карьерного роста рекомендуется развивать управленческие умения, осваивать такие профессии, как: менеджер.



Материально техническая база

Учебные кабинеты, оборудованные мультимедийными установками с выходами в интернет

Технология кулинарного производства

Технология кондитерского производства

Физиология питания

Товароведение пищевых продуктов



Учебные цехи для прохождения учебной практики, оснащённые современным оборудованием:

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Учебный бар

