

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Среднее профессиональное образование

Квалификация: техник-технолог

Сроки обучения

На базе основного общего образования (9 кл.) – 3 г.10 мес.

На базе среднего (полного) общего образования (11 кл.) – 2 года 10 мес.

Основные виды деятельности

Технология продукции общественного питания – это организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Технолог общественного питания осуществляет разработку, производство, контроль качества кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания. Производит расчет калорийности блюд, суточного рациона.

Учиться на технолога общественного питания – это как раз то, что необходимо для понимания всех тонкостей ресторанного бизнеса, приготовления пищи и культуры обслуживания.

Специальность «Технология продукции общественного питания» включает в себя комплекс дисциплин:

Прежде всего, это **технология** и правила **приготовления** различных блюд. В свою очередь, **технология приготовления** кулинарных блюд подразумевает знание различных способов обработки продуктов и рецептуры, нормативов ингредиентов, норм затрат на приготовление, а также правил отпуска готовых блюд.

Преимущества специальности "Технология продукции общественного питания":

- Востребованность на рынке труда.
- Высокий уровень заработной платы.
- Возможность карьерного роста.
- Престижность специальности.
- Реализация творческого потенциала.
- Продолжение образования по специальности в вузах

Возможности профессионального роста:

- Су - шеф
- Шеф-повар.
- Повар;
- Технолог общественного питания;
- Заведующий производством предприятий общественного питания;
- Кондитер;

- Бармен.

***Требования к индивидуальным особенностям специалиста
"Технолог общественного питания":***

- Способность к аналитическому мышлению.
- Организованность.
- Аккуратность.
- Креативность мышления.

Область профессиональной деятельности

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Профессиональная деятельность **техника-технолога** осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.