

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника – **техник-технолог**

Срок получения образования (базовая подготовка)

<i>Очная форма обучения</i>		<i>Стоимость, руб.</i>
На базе 9 классов	3 года 10 месяцев	55 500
На базе 11 классов	2 год 10 месяцев	55 500

О СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Техник-технолог общественного питания — это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Работа **техника-технолога** общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества. **Технолог**, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи, содействует тому, что сырье превращается в высококласный продукт. От его добросовестности в определении качества исходных продуктов, соблюдения полноценной нормы их закладки зависит качество приготовленной еды, и, соответственно, престиж ресторана или столовой

ПЛЮСЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, авторитетная должность в общепите, реализация творческого потенциала, продолжение образования по специальности в институте. Студенты занимаются в современно оборудованных аудиториях, которые полностью позволяют осваивать учебную программу. Обучение происходит с применением актуальных программно-автоматизированных рабочих мест. В учебном корпусе находится современная лаборатория, оснащенная профессиональным оборудованием компании **RATIONAL**, в которой студенты осваивают профессиональные компетенции по приготовлению блюд различной степени сложности.

ОБЛАСТЬЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ЯВЛЯЮТСЯ:

процесс и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

ОБЪЕКТАМИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ЯВЛЯЮТСЯ:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов

промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

ВЫПУСКНИК ДОЛЖЕН УМЕТЬ: рассчитывать производственные рецептуры; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сложной кулинарной продукции; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности.

ВЫПУСКНИК СМОЖЕТ РАБОТАТЬ: поваром, официантом, барменом, сомелье, заведующий производством в ресторане, столовой, на предприятиях общественного питания.

МЕСТО РАБОТЫ:

- рестораны
- кафе, кафетерии
- столовые
- бары
- мясоперерабатывающие комбинаты
- рыбоперерабатывающие заводы (консервные)
- молочные комбинаты
- пекарни
- кондитерские
- заготовочные фабрики.

КАРЬЕРА

Возможен карьерный рост до руководителя группы технологов. Для получения должности заведующего производством или управляющего пунктом общественного питания необходимо профильное высшее образование.

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОДОЛЖЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ - Бакалавриат, специалитет