



**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Срок обучения - **3 года 10 месяцев**  
 Квалификация – **техник-технолог**  
 Возможность получения  
 дополнительной профессии  
**повар, кондитер**

**Технолог общественного питания** – специалист, занимающийся разработкой, производством и контролем качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанием потребителей и оказанием услуг в качестве технолога на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

Область профессиональной деятельности	организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания
Объектами профессиональной деятельности	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
Специалист готовится к следующим видам деятельности	работа в сфере общественного питания и круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов новых блюд и технологических карт.

	<p>определение качества продуктов, расчет их количество для получения готовых блюд;</p> <p>составление меню;</p> <p>распределение обязанностей между поварами и контроль их работы;</p> <p>ответственность за исправность оборудования и качества готовых блюд;</p> <p>содействие в внедрении прогрессивных технологических процессов производства продукции и совершенствование организации обслуживания населения;</p> <p>разработка программы по обеспечению повышения качества услуг питания;</p> <p>разработка и утверждение новых рецептов на блюда, кондитерских и кулинарных изделий с оформлением соответствующих нормативных документов;</p> <p>подготовка предложений по расширению ассортимента и внедрение новых видов сырья;</p> <p>осуществление оперативного контроля над качеством и соблюдение технологии приготовления пищи;</p> <p>принятие участия в подготовке, переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований рыночной экономики;</p> <p>исследование факторов, имеющих значение для успешной реализации оказываемых услуг, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию от покупательной способности населения;</p> <p>содействие сбалансированному развитию сферы услуг общественного питания, подготовка предложений по выбору и изменению направлений развития ассортимента, производственно-хозяйственная и предпринимательская деятельность;</p> <p>изучение рынка аналогичных услуг и тенденций его развития</p>
<p>Требования к индивидуальным качествам</p>	<p>высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов;</p> <p>правильное цветоразличение; хороший объемный и линейный глазомер; тактильная чувствительность; хорошая память (кратковременная, долговременная, зрительная);</p> <p>высокий уровень распределения и переключения внимания;</p> <p>чистоплотность; эмоциональная устойчивость; творческие</p>

	способности; эстетический вкус; аккуратность; требовательность; коммуникабельность; организаторские способности; ответственность; физическая выносливость; честность, порядочность.
Медицинские противопоказания	заболевания органов пищеварения и дыхания; расстройства координации движений; психические заболевания; заболевания сердечно-сосудистой системы; хронические инфекционные заболевания; заболевания опорно-двигательного аппарата.
Место работы	в ресторанах, кафе, столовых, а также на молочных заводах, фабриках по переработке мясного, рыбного сырья, фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, кулинарных цехах крупных супермаркетов, магазинах-кулинариях.
Карьерный и профессиональный рост	связан с повышением мастерства и накоплением профессионального опыта, что требует постоянной практики, освоения смежных кулинарных профессий, получения дополнительного образования связан с управленческой карьерой. Специалисты, получившие высшее образование в данной области, приобретя опыт работы, могут стать шеф-поваром, директором ресторана.
Плюсы специальности	Постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, авторитетная должность в общепите

