19.02.10 Технология продукции общественного питания

программа подготовки специалистов среднего звена (базовая подготовка)

**Виды деятельности:**

* организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
* организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
* организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
* организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
* организация работы структурного подразделении
* выполнение работ профессии рабочих, должностям служащих: **Повар.**

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

* 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.

**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.

**Выпускник будет обладать профессиональными компетенциями:**

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Организация работы структурного подразделения

Выполнение работ профессиям рабочих, должностям служащих Повар (на основе ПС «Повар»)

**Квалификация:** Техник-технолог

**Преимущества специальности "Технология продукции общественного питания специальность":**

* 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;
* технолог;
* директор предприятия.

**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.

**Область применения специальности "Технология продукции общественного питания":** профессиональная деятельность **техника-технолога** осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

**Дополнительные профессии:** Повар Кондитер

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** на базе 9 классов - 3 г. 10 мес.