

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ- 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ- среднее профессиональное образование, программа подготовки специалистов среднего звена

Квалификация выпускника	Форма обучения, уровень образования	Сроки обучения
Техник- технолог	Очная, базовая подготовка	2 года 10 месяцев на базе 11 классов, 3 года 10 месяцев на базе 9 классов

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.

Назначение профессии: Квалифицированный специалист организует процессы приготовления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов, определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов. Может выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих: повар, бармен, кондитер

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 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.

ИЗУЧАЕМЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

Базовые общеобразовательные дисциплины — русский язык, литература, математика, информатика и ИКТ, иностранный язык, история, физика, обществоведение, физическая культура, ОБЖ, биология, химия.

Профильные общеобразовательные дисциплины — основы философии, история, иностранный язык, математика, химия, экологические основы природопользования.

Общепрофессиональные дисциплины — Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Метрология и стандартизация. Правовые основы. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Охрана труда. Организация обслуживания.

Профессиональные модули — Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Учебная и производственная практика

Условия поступления: без вступительных испытаний.