



СПЕЦИАЛЬНОСТЬ



Квалификация
Техник-технолог
(базовая подготовка)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

на базе основного общего образования
(9 классов)

срок обучения

3 года 10 месяцев

- **на бюджетной основе**
- **по договорам с полным возмещением затрат** (с оплатой стоимости обучения)

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Технолог общественного питания – прежде всего повар высочайшей квалификации. Посетители редко его видят, но благодаря уровню своей квалификации именно он во многом определяет лицо столовой или ресторана. Вкус и качество еды в основном зависят от его профессионализма.

Область профессиональной деятельности выпускника является:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

Студенты этой специальности получают практические навыки, проходя практику в лучших ресторанах и кафе города и края.



Студенты третьего курса на лабораторном занятии с преподавателем Гавозда Т.В.



Технология продукции общественного питания



Технология продукции общественного питания



Работа технолога общественного питания заключается не только в работе с продуктами.

Деятельность технолога гораздо шире и ответственная.



Технология продукции общественного питания

Профессия предусматривает несколько направлений построения успешной карьеры.

Со временем благодаря продуктивной деятельности технолог вправе претендовать на должность старшего технолога, начальника производства и даже директора ресторана.

