

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Технолог продукции общественного питания - это специалист, деятельностью которого является широкая организация общественного питания, культурное обслуживание населения, внедрение прогрессивных форм работы.

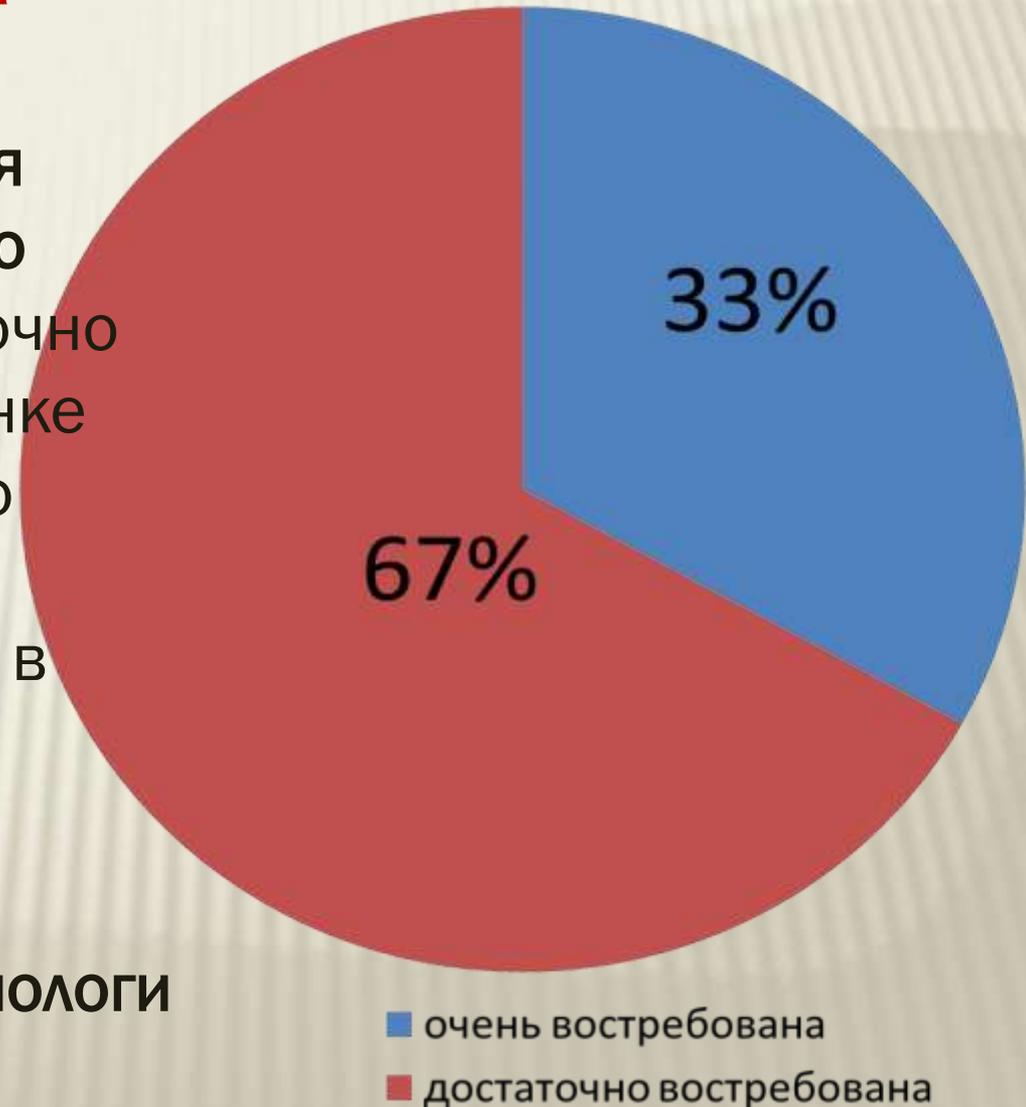
ПРЕИМУЩЕСТВА СПЕЦИАЛЬНОСТИ "ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

- × Востребованность на рынке труда.
- × Престижность специальности.
- × Возможность карьерного роста.
- × Реализация творческого потенциала.
- × Продолжение образования по специальности в вузах

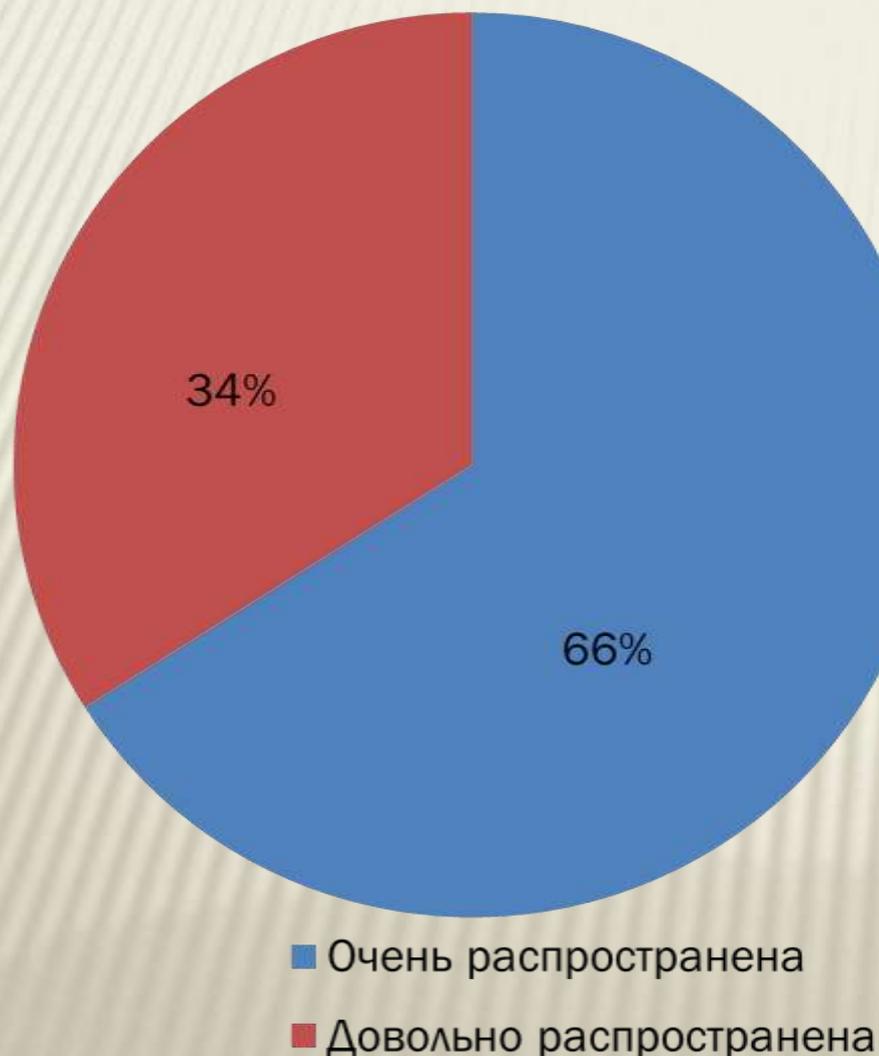


ВОСТРЕБОВАННОСТЬ НА РЫНКЕ ТРУДА.

- × **Достаточно востребована**
- × Выпускники специальности **Технология продукции общественного питания** являются достаточно востребованными на рынке труда. Несмотря на то, что вузы выпускают большое количество специалистов в этой области, многим компаниям и на многих предприятиях требуются квалифицированные технологи **общественного питания.**



ПРЕСТИЖНОСТЬ ПРОФЕССИИ



× **Очень распространенная**

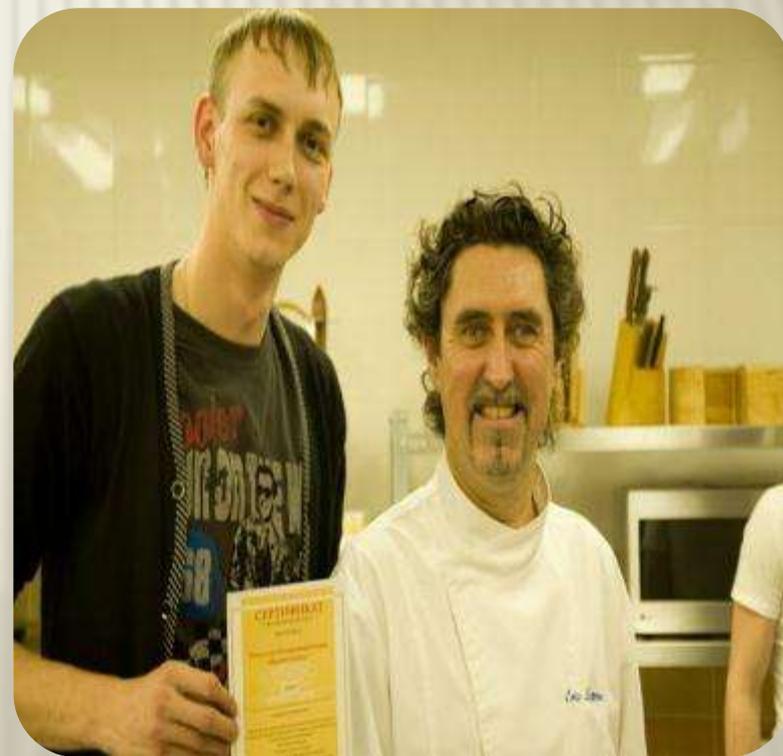
× По результатам анкетирования, профессия **Технолога общественного питания** в настоящее время является очень распространенной, поскольку достаточно длительный период на специалистов в этой области был высокий спрос среди работодателей.

Эта сфера нуждалась и продолжает нуждаться в специалистах.

ВОЗМОЖНОСТЬ КАРЬЕРНОГО РОСТА.

Авторитетная должность на предприятиях общественного питания:

- × Су - шеф
- × Шеф-повар.
- × Технолог.
- × Заведующий производством
- × Директор предприятия.



РЕАЛИЗАЦИЯ ТВОРЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА.



ПРОДОЛЖЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ В ВУЗАХ



ХОЧЕШЬ УЧИТЬСЯ НА ТЕХНОЛОГА, ТЕХНОЛОГА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ?

*Специальность можешь приобрести в
«Лесозаводском индустриальном
колледже»*



ЧЕМУ НАУЧАТ?



ГОТОВИТЬ СЛОЖНУЮ КУЛИНАРНУЮ ПРОДУКЦИЮ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ И УПРАВЛЯТЬ ИМ



ЗАНИМАТЬСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ КАНАПЕ, ЛЕГКИХ И СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



Samkok.ru

ГОТОВИТЬ СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ



ГОТОВИТЬ СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ



ЗАНИМАТЬСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СЛОЖНЫХ СУПОВ И СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ



ГОТОВИТЬ СЛОЖНЫЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, СЫРА, А ТАКЖЕ ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ



ГОТОВИТЬ СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ, СЛОЖНЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ И МЕЛКОШТУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



ЗАНИМАТЬСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИХ В ОФОРМЛЕНИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ



ГОТОВИТЬ СЛОЖНЫЕ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ



СОСТАВЛЯТЬ ПЛАНЫ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА



ПЛАНИРОВАТЬ ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ИСПОЛНИТЕЛЯМИ



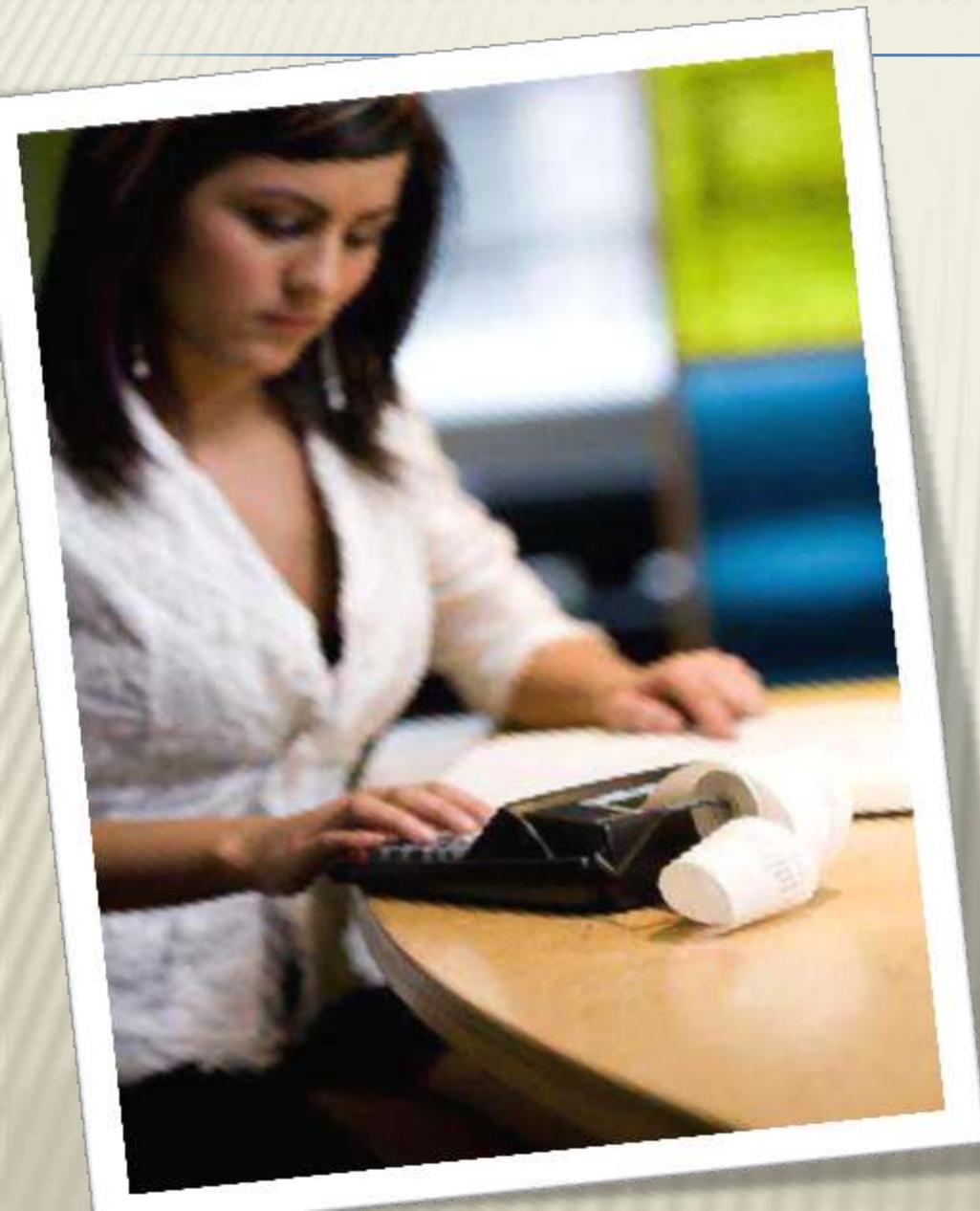
ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РАБОТУ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА



КОНТРОЛИРОВАТЬ И ОЦЕНИВАТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ КОМЛЕКТИВОМ



ВЕСТИ УЧЕТНО-ОТЧЕТНУЮ ДОКУМЕНТАЦИЮ



ГОТОВИТЬ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА, РЫБЫ И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ



ВНЕДРЯТЬ ПРОГРЕССИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ



РАЗРАБАТЫВАТЬ НОВЫЕ РЕЦЕПТУРЫ, ОФОРМЛЯЯ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ



УСЛОВИЯ РАБОТЫ



- ✘ Работа в столовых, кафе, ресторанах, на различных предприятиях общественного питания. Возможна посменно-бригадная организация труда

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Очная, заочная

СРОК ОБУЧЕНИЯ

на базе 9 кл. — 3 г. 10 мес.

на базе 11 кл. — 2 г. 10 мес.



По окончании выдается диплом государственного образца.

КВАЛИФИКАЦИЯ

Техник-технолог

Включает профессию:

- **Повар 3 - 4 разряда;**

Ждем вас в нашем колледже!

