

19.02.10 Технология производства общественного питания

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при:	
		очной форме получения образования	заочной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев	3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования			

Краткое описание

Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества. Технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи содействует тому, что сырье превращается в высокочкальный продукт. От его добросовестности в определении качества исходных продуктов, соблюдении полноценной нормы их закладки зависит качество приготовленной еды, и, соответственно, престиж ресторана или столовой.

Специфика профессии

Работа технолога общественного питания заключается не только в работе с продуктами. Деятельность технолога гораздо шире и ответственная.

Технолог:

- организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования)
- составляет меню
- распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу
- проверяет нормы выхода блюд продукции
- внедряет прогрессивные технологии в производство продукции
- отвечает за исправность кухонного оборудования и качество готовой пищи
- разрабатывает новые рецептуры, оформляя соответствующие нормативные документы
- изучает новые тенденции на рынке общепита и координирует работу в соответствии с ними
- предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса
- контролирует соблюдение санитарных норм
- составляет технологические карты новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.)
- осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.
- принимает участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности.





Плюсы профессии

- Постоянная востребованность на рынке труда. Высокая ответственность за результаты работ других людей (поваров, кондитеров); ответственность за результаты проверок надзорных органов: СЭС, Ветнадзора, органов сертификации, Госторгинспекции в части технологии и др.

Место работы

- рестораны
- кафе, кафетерии
- столовые
- бары
- мясоперерабатывающие комбинаты
- рыбоперерабатывающие заводы (консервные)
- молочные комбинаты
- пекарни
- кондитерские
- заготовочные фабрики.





Личные качества

- высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов
- правильное цветоразличение
- хороший объемный и линейный глазомер
- тактильная чувствительность
- хорошая память (кратковременная, долговременная, зрительная)
- высокий уровень распределения и переключения внимания
- чистоплотность
- эмоциональная устойчивость
- творческие способности
- эстетический вкус
- аккуратность
- требовательность
- коммуникабельность
- организаторские способности
- ответственность
- физическая выносливость
- честность, порядочность

Карьера

Карьерные возможности технолога общественного питания невелики. При достаточном опыте работы возможен карьерный рост до руководителя группы технологов. Для получения должности заведующего производством или управляющего пунктом общественного питания необходимо профильное высшее образование.

Зарплата технолога общественного питания зависит от места работы: уровень бюджетной столовой не сравнить с элитным рестораном. В среднем зарплата технолога в Москве составляет 50 тыс. рублей, в регионах примерно 30 тыс. рублей.

Образование

Для получения должности технолога общественного питания достаточно средне-специального образования. Выучиться на технолога общественного питания можно в: Краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Лесозаводский индустриальный колледж»

Еще немного о профессии технолога общественного питания

Первыми технологами по контролю за качеством приготовленной пищи можно считать людей, которые дегустировали королевскую еду. Им короли доверяли безоговорочно. В настоящее время профессия технолога общественного питания востребована как никогда ранее в связи с развитием и расширением сети предприятий общественного питания.

В России так называемые предприятия общественного питания в виде трактиров, корчм возникли в конце XVIII века наряду с возникновением кулинарии как науки. Контролировать качество пищи, приготовленной нанятыми людьми, приходилось хозяевам заведений. Таким образом возникла профессия технолога общественного питания, который организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования) составляет меню распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу проверяет нормы выхода блюд продукции внедряет прогрессивные

технологии в производство продукции отвечает за исправность кухонного оборудования и качество готовой пищи разрабатывает новые рецептуры, оформляя соответствующие нормативные документы изучает новые тенденции на рынке общепита и координирует работу в соответствии с ними предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса контролирует соблюдение санитарных норм составляет технологические карты новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.) осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д. принимает участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности.