

Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

срок обучения - 3 года 10 месяцев

квалификация - **техник-технолог**

Общие сведения

Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – это организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, специализированных пищевых продуктов для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Техник-технолог проводит техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания, выполняет технологические операции производства продукции общественного питания, проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Специалист должен организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планировать основные показатели производственного процесса, выполнение работ исполнителями, организовывать работу трудового коллектива, а также контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива и вести учетно-отчетную документацию.

Место работы

Техник-технолог может работать на производственных предприятиях, в различных заведениях, где производится продукция общественного питания, реализуется обслуживание клиентов:

- Пищевые предприятия;
- Исследовательские лаборатории и центры разработки новых продуктов;
- Рестораны, кафе, столовые;
- Государственные учреждения (школы, больницы);
- Спортивные клубы и фитнес-центры;

Должности в организациях:

При достаточном опыте работы возможен карьерный рост до руководителя группы технологов, заведующего производством или управляющего пунктом общественного питания. Степень продвижения по карьерной лестнице зависит от стремления и способностей каждого человека. Важно продолжать развивать свои навыки, образование и опыт работы, чтобы добиться успеха в этой профессии.

Какими качествами должен обладать:

- 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, аккуратность;
- творческие способности, эстетический вкус;
- склонность к анализу и прогнозу, эмоционально-волевая устойчивость;
- коммуникабельность, уравновешенность, самообладание;
- физическая выносливость, стрессоустойчивость;
- целеустремленность, решительность, высокая степень личной ответственности;
- способность к планированию организаторской деятельности.

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар.

Карьерный рост

Многие предприятия нуждаются в квалифицированных специалистах в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, потому что эта отрасль всегда востребована и никогда не теряет своей актуальности. Преимущества специальности: востребованность на рынке труда, высокий уровень заработной платы, возможность карьерного роста, престижность специальности, реализация личного творческого потенциала.

По результатам освоения программы профессионального обучения по профессии Повар присваивается квалификация Повар третьего разряда