



# *Технология продукции общественного питания*



## Технолог производства общественного питания



Это специалист, занимающийся разработкой, производством и контролем качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанием потребителей и оказанием услуг в качестве технолога на предприятиях общественного питания.

Работа технолога является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, её безопасность и вкусовые качества. Специалист, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи содействует тому, что сырье превращается в высококлассный продукт.

### Срок обучения

- на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев
- на базе 11 классов – 2 года 10 месяцев



### Чему научат?

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:
  - подготовка мяса, рыбы, домашней птицы.
- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:
  - канапе, закуски, сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложные холодные соусы.



- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:
  - сложные супы, горячие соусы, сложные блюда из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:



- сдобные хлебобулочные изделия, праздничный хлеб, сложные мучные кондитерские изделия, праздничные торты, мелкоштучные кондитерские изделия, отделочные полуфабрикаты, используемые в оформлении.

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- Сложные холодные и горячие десерты.

- ✓ Организация работы структурного подразделения

- планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.



- ✓ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

- ✓ Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей:

- планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
- организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
- организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;
- организовывать производство продукции питания в ресторане;

## *Итак,*

- ✓ У вас есть аттестат об основном (полном) общем образовании?
- ✓ Вам нравится готовить?
- ✓ Вы являетесь творческим человеком?
- ✓ У Вас богатое воображение?
- ✓ Хотите постоянно развиваться и совершенствоваться?
- ✓ Мечтаете открыть своё дело в области общественного питания?

*Мы ждём Вас и готовы помочь  
в осуществлении Ваших желаний!*



*Остались вопросы? Добро пожаловать на наш сайт!*

***Техникум-пищевой-промышленности.рф***