



19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация базовой подготовки:

Техник - технолог

Базовый уровень образования:

- среднее общее (11 классов);
- основное общее (9 классов);
- начальное профессиональное (по профилю специальности).

Сроки обучения

Базовый уровень образования	Формы обучения	
	очная	заочная
9 классов	3 г. 10 мес.	-
11 классов, НПО	2 г. 10 мес.	3 г. 10 мес.

Область профессиональной деятельности

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

Виды деятельности технолога:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Выпускник может работать:

- технологом общественного питания;
- технологом кондитерского производства;
- начальником кондитерского цеха; заведующим производством;
- шеф-поваром, су-шефом, поваром - бригадиром;
- руководителем малого предприятия общественного питания;
- поваром 4, 5 разряда; кондитером 4, 5 разряда.