

19.02.10
Технология
продукции
общественного
питания

Квалификация базовой
подготовки:
Техник - технолог



Формы обучения	Базовый уровень образования	Сроки обучения	Примечание
очная	9 классов	3 г. 10 мес.	по договорам с оплатой стоимости обучения
заочная	11 классов	3 г. 10 мес.	

Область профессиональной деятельности
техника - технолога:

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:

- руководителем малого предприятия общественного питания;
- технологом общественного питания;
- заведующим производством;
- шеф-поваром, су-шефом;
- поваром, кондитером