

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»**

**Специальность 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания**

*Срок обучения на базе 9 классов – 3г. 10 мес.*

*на базе 11 классов – 2г. 10 мес.*

*Квалификация по диплому: Техник-технолог*

*Свидетельство: Повар*



Общественное питание занимает лидирующее место в сфере малого бизнеса в нашей стране. Сегодня это разветвленная сеть столовых, кафе, ресторанов, баров и закусочных. В условиях жесткой конкуренции успех предприятия не может быть обеспечен без хорошего менеджмента, современной кухни, безукоризненного сервиса, интересного интерьера и разумных цен.

**Техник-технолог** – это специалист, который управляет ассортиментом блюд на предприятии общественного питания и их рецептурой, отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд.

### **Содержание деятельности техника-технолога:**

- организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей; управление производством продукции питания;
- определение качества продуктов, расчет их количества для получения готовых блюд; составление меню; расширение ассортимента, обновление рецептуры блюд; контроль работы оборудования на предприятии общественного питания и качества готовых блюд.

### **Профессионально важные качества специалиста:**

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительности;
- творческие способности;
- эстетический вкус;
- аккуратность;
- чистота рук, одежды, рабочего места;
- требовательность;
- коммуникабельность.

## **Медицинские противопоказания:**

- ярко выраженные заболевания органов зрения и слуха;
- инфекционные заболевания;
- кожно-венерические заболевания;
- психические заболевания;
- нарушение опорно-двигательного аппарата;
- болезни, связанные с потерей сознания.

## **За время обучения обучающиеся изучают:**

### **а) общепрофессиональные дисциплины:**

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов и сырья;
- информационные технологии в профессиональной деятельности;
- метрология и стандартизация;
- правовые основы профессиональной деятельности;
- основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- охрана труда;
- безопасность жизнедеятельности.

### **б) профессиональные модули:**

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения.

По окончании изучения каждого профессионального модуля обучающиеся проходят **производственную практику** в предприятиях общественного питания: ООО «Анприс», ООО «Восход», ООО «Любо», ресторане «Мадьяр», учебном комбинате студенческого питания в колледже, кафе Премиум «Лицей» и других. **Учебная практика** осуществляется в учебных лабораториях и цехах колледжа, кафе Премиум «Лицей», где каждый обучающийся получает профессиональные навыки работы с современным оборудованием и инвентарем.

Квалификация «Техник-технолог» позволяет выпускнику работать в предприятиях общественного питания в должностях среднего звена:

- заведующий производством;
- администратор зала;
- шеф-повар;
- бригадир поваров и др.

### **Получение дополнительных рабочих профессий**

В период обучения в колледже можно получить рабочие профессии кондитера, бармена, официанта.