

19.02.10 Специальность «Технология продукции общественного питания»

Квалификация выпускника - техник-технолог

Нормативный срок обучения: на базе 9 классов - 3 года 10 месяцев; на базе 11 классов - 2 года 10 месяцев

Виды профессиональной деятельности: *производственно-технологическая* - обеспечение технологических процессов производства продукции общественного питания и предоставления услуг; *организационно-управленческая* - планирование и организация работ, организация обслуживания; обеспечение техники безопасности, санитарных правил и норм на предприятии; *контрольно-технологическая* - осуществление контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и услуг, контроля производства; *опытно-экспериментальная* - разработка новых видов продукции общественного питания и внедрение новых форм обслуживания в организациях общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускников: планирование работы производства, составление меню суточных рационов питания различных категорий потребителей; обеспечение эффективной организации технологического процесса производства и реализации готовой продукции, приготовление кулинарной и кондитерской продукции; прогнозирование изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки, сокращение товарных потерь; контроль за соблюдением норм закладки сырья, последовательности операций технологического процесса; разработка новых видов продукции, нормативной и технологической документации на нее; обеспечение оказания услуг с учетом запросов разных категорий потребителей; внедрение прогрессивных форм и методов обслуживания; осуществление контроля качества сырья, готовой продукции, оказываемых услуг и т.д.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства продукции общественного питания, полуфабрикаты, готовая продукция, технологические процессы производства собственной продукции, оборудование для производства, процессы организации производства.

Перспективы трудоустройства выпускников. Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога, шеф-повара на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, созданию собственного предприятия общественного питания.

Трудоустройство. Потребительские общества г. Курска и Курской области, ПО «Мурыновское» - универсальная база, Торговые предприятия г. Курска и Курской области, ЗАО "Суджанский мясокомбинат", сельскохозяйственный производственный кооператив "Родина", ЗАО «Курскхлеб» г. Курска.