

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Повар-кондитер, официант-бармен

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев

Подобная работа имеет довольно длительную и интересную историю своего развития. Так, первыми технологами можно считать работников королевского двора, а именно тех, кто пробовал королевскую еду. После этого, с возникновением трактиров, работа технологов стала более актуальной и востребованной. На сегодняшний день подобные работники являются неотъемлемыми сотрудниками организаций общепита.

Любое предприятие общественного питания – это своего рода конвейер, сложный механизм, в котором от исправности всех, даже самых маленьких деталей, одного единственного винтика зависит конечный результат. Технолог –



прежде всего, руководитель, который умеет контролировать каждый «винтик» большого механизма; это мастер, умеющий не только готовить сложные и необыкновенно вкусные блюда, но и способный научить работников быстро и качественно выполнять свои обязанности, контролировать слаженность работы. Преимущества профессии: востребованность профессии на рынке труда, возможность реализации творческого потенциала и профессиональных способностей.

Тип и класс профессии: профессия относится к основному типу «Человек – Природа» (поскольку данная профессия предполагает работу с

различными видами органического сырья) и «Человек – Знак» (поскольку данная профессия связана с разработкой новых рецептов и с оформлением соответствующих нормативных документов).

Дополнительным типом профессии является «Человек – Человек», поскольку она связана с обучением сотрудников предприятия общественного



питания, а также в некоторой степени, общением с людьми (клиентами, поставщиками и пр.).

Данная профессия относится к эвристическому классу, т.к. связана с разработкой новых рецептов.

Содержание деятельности:

деятельность технолога представляет собой работу в сфере общественного питания и охватывает круг обязанностей в области оформления

необходимой документации учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов новых блюд и технологических карт.

Технолог общественного питания определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд. Составляет различные виды меню.

Распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу.

Отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд. Содействует внедрению прогрессивных технологических процессов и производства продукции и совершенствованию организации обслуживания



населения.

Разрабатывает программы по обеспечению повышения качества услуг питания. Осуществляет разработку и утверждение новых рецептов на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов. Готовит предложения по расширению ассортимента и внедрению новых видов сырья. Осуществляет оперативный контроль над качеством и соблюдением технологии приготовления пищи.

Технолог принимает участие в подготовке, переподготовке и повышению квалификации производственных кадров с учётом требований рыночной экономики. Исследует факторы, имеющие значение для успешной реализации оказываемых услуг, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию от покупательской способности населения. Изучает рынок аналогичных услуг и тенденции его развития.



Требования к знаниям и умениям специалиста: для успешного освоения специальности технолога общественного питания необходимы базовые знания по математике, русскому языку, химии, физике.

Специалист должен знать:

- технологию производимой продукции и оказываемых услуг;
- организацию производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- организацию процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организацию процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции;
- Организацию процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организацию процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- этику делового общения,
- ценовую политику и ценообразование,



- нормы и правила охраны труда, технику безопасности и противопожарную за
- щиту,
- формы учетных документов и порядок составления документов.

Специалист должен уметь:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

- разрабатывать рецепты новых блюд и составлять технологические карты.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

• для успешной деятельности технологу общественного питания необходимо наличие следующих профессионально-важных качеств:

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение);

- склонность к анализу и прогнозу;

- наглядно-действенное мышление, образная память;

- творческие способности;

- эстетический вкус;

- аккуратность;

- требовательность;

- коммуникабельность.



Условия труда: технолог общественного питания – это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания. Он работает в помещении с соответствующим микроклиматом, к работе предъявляются повышенные гигиенические требования, обязательное ношение спецодежды, в условиях интенсивного физического труда.

Области применения профессии: технолог общественного питания может работать:

- на молокозаводах, мясокомбинатах;

- цехах бортового питания; цехах по производству полуфабрикатов;

- в крупных торговых предприятиях, где осуществляется производство полуфабрикатов и кулинарной продукции;

- в любом предприятии общественного питания: кафе, барах, ресторанах, столовых и др.