

Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог, Старший техник-технолог

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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции специалиста:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов, подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов);
- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции (организация и проведение приготовлений сложных супов, горячих соусов, организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы);
- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции (организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы);
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов);
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (приготовление сложных холодных и горячих десертов).

Трудоустройство:

Технолог общественного питания | Повар

Профессиональное образование:

Ярославль

ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

ПОЧУ «Ярославский технологический колледж»

Рыбинск

ГПОАУ ЯО Рыбинский промышленно-экономический колледж

Углич

ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж

