



ОГБПОУ «СКТТ»

Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация: техник-технолог

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- Первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды деятельности:

- Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

После окончания учебы молодой специалист на рабочем месте должен:

- проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
- Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
- Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Планировать основные показатели производственного процесса
- Планировать выполнение работ исполнителя
- Организовывать работу трудового коллектива
- Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
- Вести учетно-отчетную документацию