

Презентация на тему :
технолог
общественного
питания

Выполнила: ученица 9 «г» класса
Яковлева Ангелина

Технолог общественного питания — это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.



История профессии:

Первыми технологами по контролю за качеством приготовленной пищи можно считать людей, которые дегустировали королевскую еду. Им короли доверяли безоговорочно. В настоящее время профессия технолога общественного питания востребована как никогда ранее в связи с развитием и расширением сети предприятий общественного питания.

В России так называемые предприятия общественного питания возникли в конце XVIII века наряду с возникновением кулинарии как науки. Контролировать качество пищи, приготовленной нанятыми людьми, приходилось хозяевам заведений. Таким образом возникла профессия технолога общественного питания.



Краткое описание:

Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества. Технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи, содействует тому, что сырье превращается в высококлассный продукт. От его добросовестности в определении качества исходных продуктов, соблюдения полноценной нормы их закладки зависит качество приготовленной еды, и, соответственно, престиж ресторана или столовой.



Обязанности:

Работа технолога общественного питания не ограничивается контролем качества продуктов и готовой пищи. Специалист организует производство, размещает оборудование, составляет меню и технологические карты приготовления блюд, распределяет обязанности между поварами.

Технолог заинтересован в повышении качества работы, а потому следит за новыми тенденциями в отрасли, старается внедрить новые технологии и разработать новые рецепты.

Помимо всего прочего специалист отвечает за исправность кухонного оборудования, обеспечивает своевременное снабжение сырьём, контролирует соблюдение санитарных норм.



Специфика профессии

Работа технолога общественного питания заключается не только в работе с продуктами. Деятельность технолога гораздо шире и ответственнее.

Технолог:

- 1.организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования);**
- 2.составляет меню;**
- 3.распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу;**
- 4.проверяет нормы выхода блюд продукции;**
- 5.внедряет прогрессивные технологии в производство продукции;**
- 6.отвечает за исправность кухонного оборудования и качество готовой пищи;**
- 7.разрабатывает новые рецептуры, оформляя соответствующие нормативные документы;**
- 8.изучает новые тенденции на рынке общепита и координирует работу в соответствии с ними;**
- 9.предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса;**
- 10.контролирует соблюдение санитарных норм;**
- 11.составляет технологические карты новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.);**
- 12.осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.;**
- 13.принимает участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности.**

Плюсы профессии:

Постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, авторитетная должность в общепите.

Минусы профессии:

Высокая ответственность за результаты работ других людей (поваров, кондитеров); ответственность за результаты проверок надзорных органов: СЭС, Ветнадзора, органов сертификации, Госторгинспекции в части технологии и др.



Личные качества которые должны быть у каждого технолога:

1. высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов
2. правильное цветоразличение
3. хороший объемный и линейный глазомер
4. тактильная чувствительность
5. хорошая память (кратковременная, долговременная, зрительная)
6. высокий уровень распределения и переключения внимания
7. чистоплотность
8. эмоциональная устойчивость
9. творческие способности
10. эстетический вкус
11. аккуратность
12. требовательность
13. коммуникабельность
14. организаторские способности
15. ответственность
16. физическая выносливость
17. честность, порядочность



Место работы

рестораны

кафе, кафетерии

столовые

бары

мясоперерабатывающие комбинаты

рыбоперерабатывающие заводы (консервные)

молочные комбинаты

пекарни

кондитерские

заготовочные фабрики.



Оплата труда

Диапазон зарплат на 20.02.2018

Москва **40000–100000** р.

Россия **30000–60000** р.



Где учиться на технолога общественного питания

Курсы:

Высшая школа поварского искусства проводит курс: «Технолог-калькулятор общественного питания». Программа курса: 1. Введение в профессию (Должностные обязанности технолога-калькулятора; понятие технологии и технологических процессов в общественном питании; санитарные требования к хранению и кулинарной обработке продуктов; расчет сезонных отходов, виды разморозки; практические занятия в программе Store House). 2. Работа с документами (правильность оформления документов; акты списания; акты порчи; инвентаризационные ведомости; практические занятия в программе Store House). 3 Работа со сборником рецептов (технологические карты; калькуляционные карты; акты проработки; работа с таблицами; расчет сырья на полуфабрикаты и готовые блюда; потери при тепловой обработке, минимизация расходов).

Средне-специальное образование:

Московском кооперативном техникуме МСПК имени Г.Н. Альтшуля, Московская область, г. Мытищи. Факультет: Легкой и пищевой промышленности. Кафедра: Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Специальность: Технология продукции общественного питания

Торгово-технологическом колледже. Республика Татарстан, г. Набережные Челны

Высшее образование:

Курсы технологов-калькуляторов общественного питания также дают право на работу в должности технолога общепита и позволяют освоить самые современные технологии приготовления пищи (низкокалорийной, диетической, кухни народов мира и т.п.).

Учиться в Арзамасе можно в нижегородском экономико-технологическом колледже. Учеба занимает 3 года и 10 месяцев на платной основе. Так же можно выучиться в Арзамасском техникуме строительства и предпринимательства. Учёба занимает 3 года и 10 месяцев на бесплатной основе.

Я бы хотела учиться на эту профессию. Потому что она меня привлекает больше чем другие профессии. Работать хотелось бы на кондитерских фабриках или на отдельном предприятии по изготовлению заказных тортов.



Спасибо за внимание!