

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Кировградский техникум промышленности, торговли и сервиса.



Конкурс "Моя профессия - моё будущее"

Технолог – профессия!

Технолог – призвание!

(презентация)

Автор - студентка 1 курса группы 118 3 Родина Мадина Михайловна

Поверьте в наши руки трудовые
И в технологии передовые,
И в то, что накормить мы сможем всех!
Пусть в деле нам сопутствует успех!

**НАША СПЕЦИАЛЬНОСТЬ -
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ – ОДНА ИЗ
ИНТЕРЕСНЕЙШИХ
СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ И
ВОСТРЕБОВАННЫХ НА
РЫНКЕ ТРУДА**



Общая характеристика специалиста

Определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд; составляет меню; распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу; отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд.

Зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность; склонность к анализу и прогнозу; наглядно-действенное мышление; образная память; творческие способности; эстетический вкус; аккуратность; требовательность; коммуникабельность.

Требования к профессиональной подготовке

■ Должен знать:

структуру производства ПОП, его планирование и организацию, требования к производственному персоналу; особенности, формы, методы обслуживания потребителей на ПОП различных типов и классов; правила составления меню, прейскурантов, карт вин;

основные принципы технологии, способы и приемы кулинарной обработки; требования к качеству кулинарной продукции и услуг, виды и методы контроля, правила проведения контроля качества; охрану труда на производстве, принципы возникновения и профилактику травматизма.



- **Должен уметь:** вести учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции; разрабатывать рецепты новых блюд; составлять технологические карты; составлять и заключать договоры на поставку товаров; осуществлять приемку сырья и п/ф по количеству и качеству;





- Должен осуществлять планирование работы производства, организацию работы цехов; обеспечивать соблюдение технологических процессов, проводить бракераж готовой продукции; применять безотходные и малоотходные технологии.

Родственные профессии:

- ▣ **Повар** — человек, профессией которого является приготовление пищи ; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания.
- ▣ Слово «повар», скорее всего, произошло от восточнославянского «вар», означавшего кипящую воду и жар .





ПОЖАЛУЙ, САМОЕ ВАЖНОЕ
В НАШЕЙ СПЕЦИАЛЬНОСТИ-
СЛЕДИТЬ
ЗА КУЛЬТУРОЙ ПИТАНИЯ!

Казалось бы, странный вопрос: какая может быть культура у еды? Но это только для тех, кто никогда не задумывался над вопросом, для чего и почему мы едим. Мы едим для того, чтобы поддерживать свое существование. Мы едим потому, что мы голодны

10 самых полезных продуктов:



Орехи



Лимонный сок



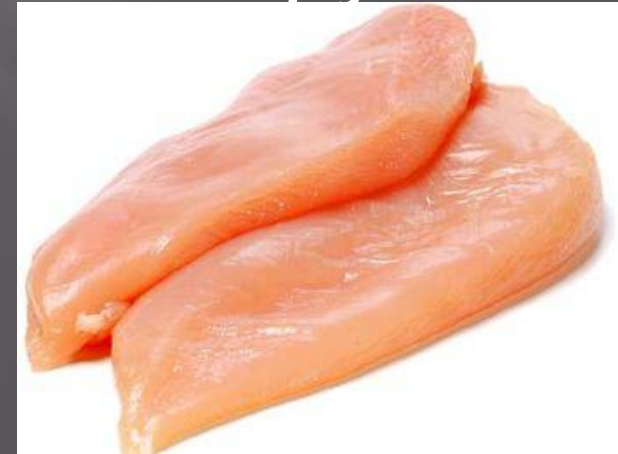
Мята



Цельнозерновой хлеб



Приготовленное на пару мясо



Нежирные молочные продукты



Крупы



Бобовые



Овощи



Фрукты



Спасибо за внимание

