**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Квалификация – техник-технолог**

***Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:***

* Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и сложной холодной кулинарной продукции;
* Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
* Организация процесса приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
* Организация работы структурного подразделения.

***Область профессиональной деятельности:***

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

***Объектами профессиональной деятельности являются:***

* 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.

***В рамках специальности получают рабочую профессию: повар***

***Срок обучения (очное обучение):***

* ***на базе 11 классов – 2 г. 10 мес.***
* ***на базе 9 классов – 3 г. 10 мес.***