



*Технология
производства ОП*

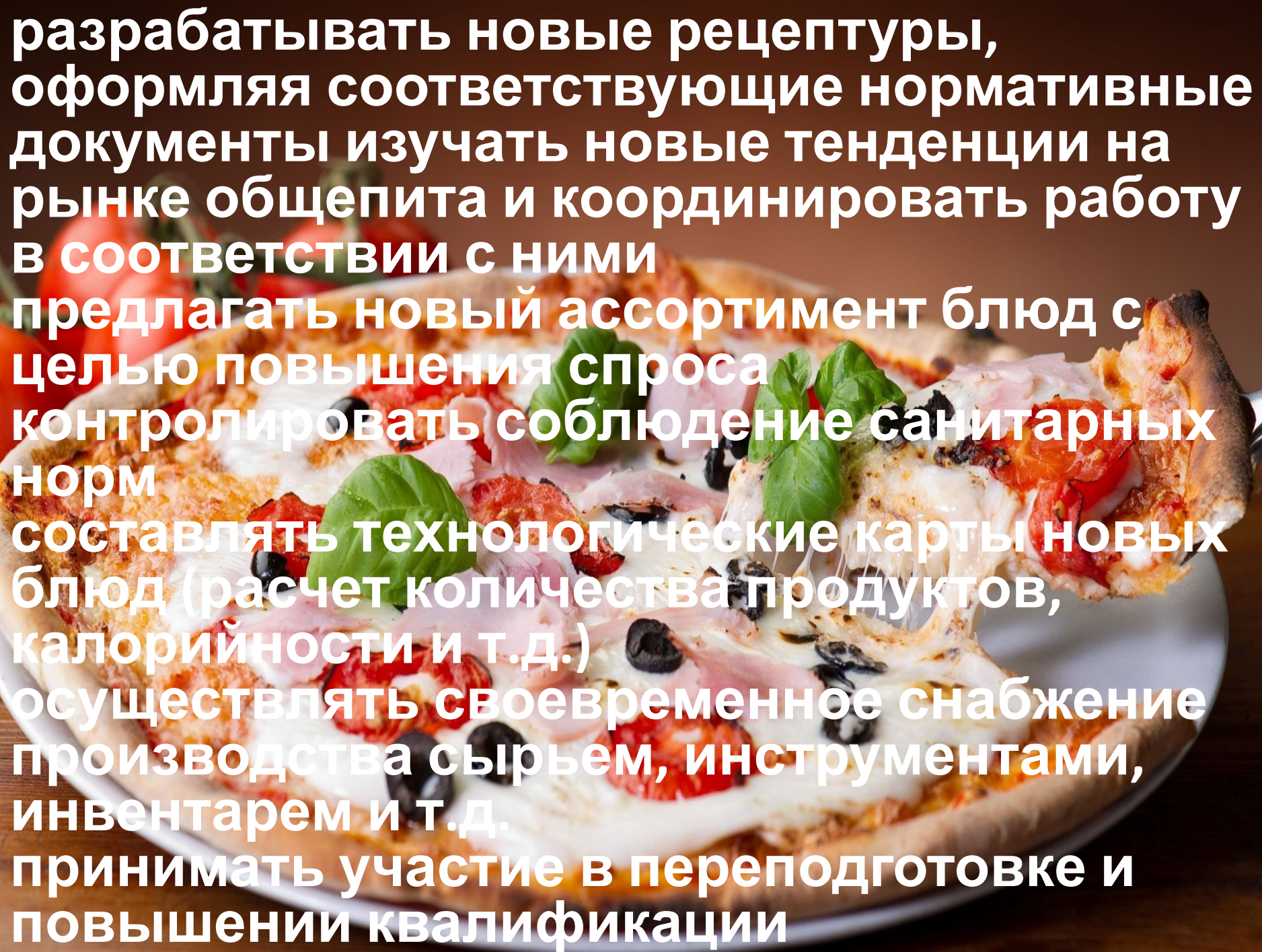
Специфика профессии
Работа технолога общественного
питания заключается не только в
работе с продуктами. Деятельность
технолога гораздо шире и
ответственнее.




A collage of Japanese food including sushi, rice, and sashimi. The background features a bowl of white rice with green garnishes, a plate of nigiri sushi with salmon and tuna, and a plate of maki sushi with various fillings. The text is overlaid on the image in a large, white, sans-serif font.

Технолог должен уметь:

**организовать производство
(размещает оборудование, обучает
правилам пользования)
составлять меню
распределять обязанности между
поварами и контролировать их
работу
проверять нормы выхода блюд
продукции
внедрять прогрессивные
технологии в производство
продукции
отвечать за исправность кухонного**



разрабатывать новые рецептуры,
оформляя соответствующие нормативные
документы изучать новые тенденции на
рынке общепита и координировать работу
в соответствии с ними
предлагать новый ассортимент блюд с
целью повышения спроса
контролировать соблюдение санитарных
норм
составлять технологические карты новых
блюд (расчет количества продуктов,
калорийности и т.д.)
осуществлять своевременное снабжение
производства сырьем, инструментами,
инвентарем и т.д.
принимать участие в переподготовке и
повышении квалификации



Каждый специалист должен обладать определёнными личными качествами. Так технолог должен иметь следующие личные качества:

высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов

правильное цветоразличение

хороший объёмный и линейный глазомер

тактильная чувствительность

хорошая память (кратковременная,

долговременная, зрительная)

высокий уровень распределения и

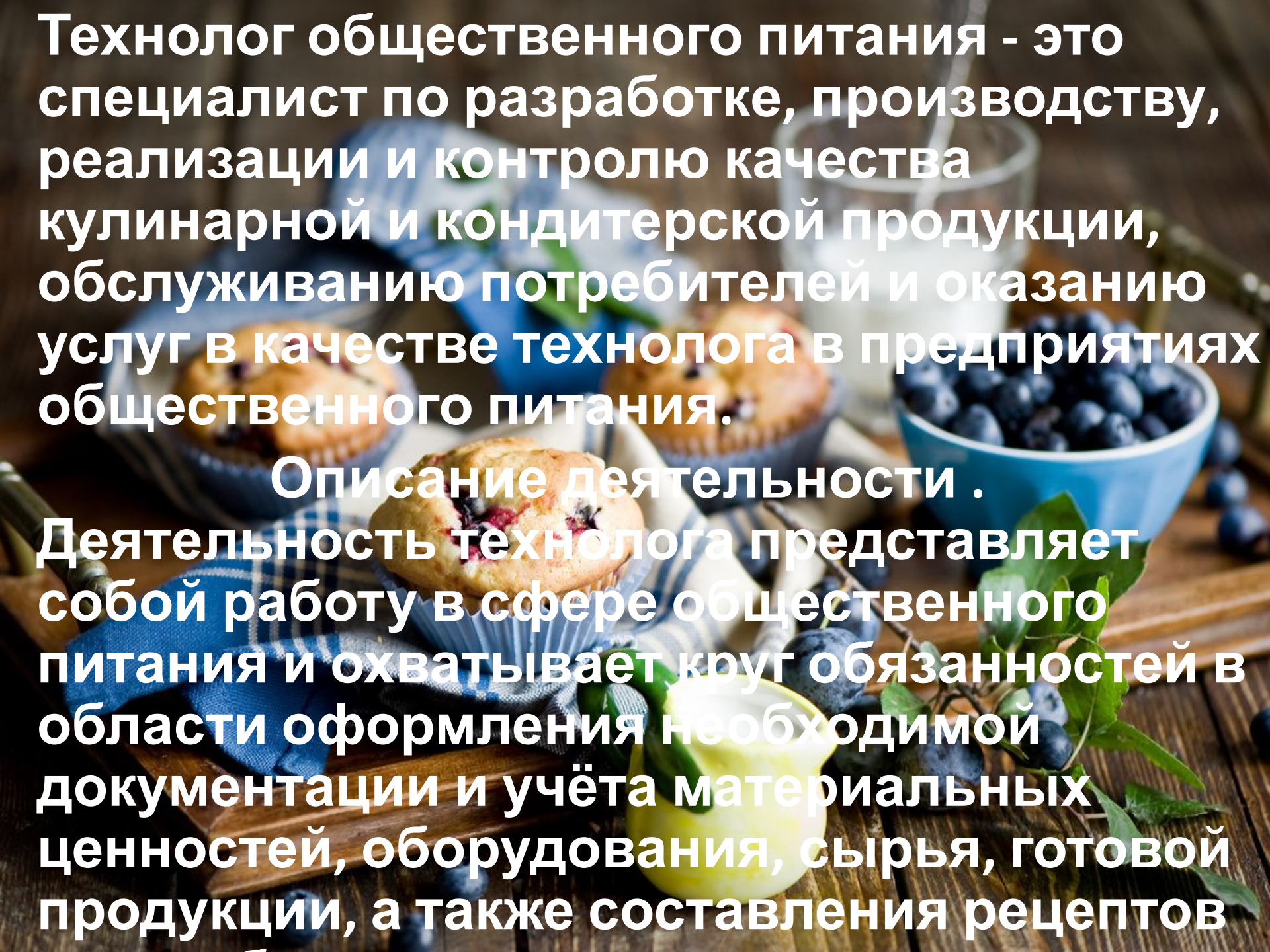
переключения внимания

эмоциональная устойчивость
творческие способности
эстетический вкус
аккуратность
требовательность
коммуникабельность
организаторские способности
ответственность
физическая выносливость
честность, порядочность.



Карьера

Карьерные возможности технолога общественного питания невелики. При достаточном опыте работы возможен карьерный рост до руководителя группы технологов. Для получения должности ведущего производством или управляющего пунктом общественного питания необходимо профильное высшее образование. Зарплата технолога общественного питания зависит от места работы: уровень бюджетной столовой не сравнить с элитным рестораном. В среднем зарплата технолога в Москве составляет 5

A wooden table with various items: a bowl of blueberries, several muffins in blue paper liners, a glass of milk, and some green leaves. The background is slightly blurred.

Технолог общественного питания - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания.

Описание деятельности .

Деятельность технолога представляет собой работу в сфере общественного питания и охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов

У каждой профессии есть свой диапазон
Таку технолога диапазон зарплат на
06.12.2016:

Москва: 40000—90000 р.

Россия: 15000—60000 р.

Какая характеристика должна быть у
сотрудника данной профессии:

Технолог общественного питания должен
обладать ответственностью,
организованностью, аккуратностью,
внимательностью, иметь хорошую
вкусовую и обонятельную
чувствительность и творческие

Его трудовые обязанности:

технолог определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд. Составляет меню. Распределяет обязанности.

День технолога проходит так: *технолог общественного питания проводит весь день в помещении. Работа может проходить в условиях высокой температуры и повышенного уровня влажности воздуха. При необходимости закупки оборудования, продуктов технолог может выезжать за пределы предприятия, проводя рабочий день в переговорах с поставщиками.*

Рабочая поза – сидя, значительная часть времени стоит.

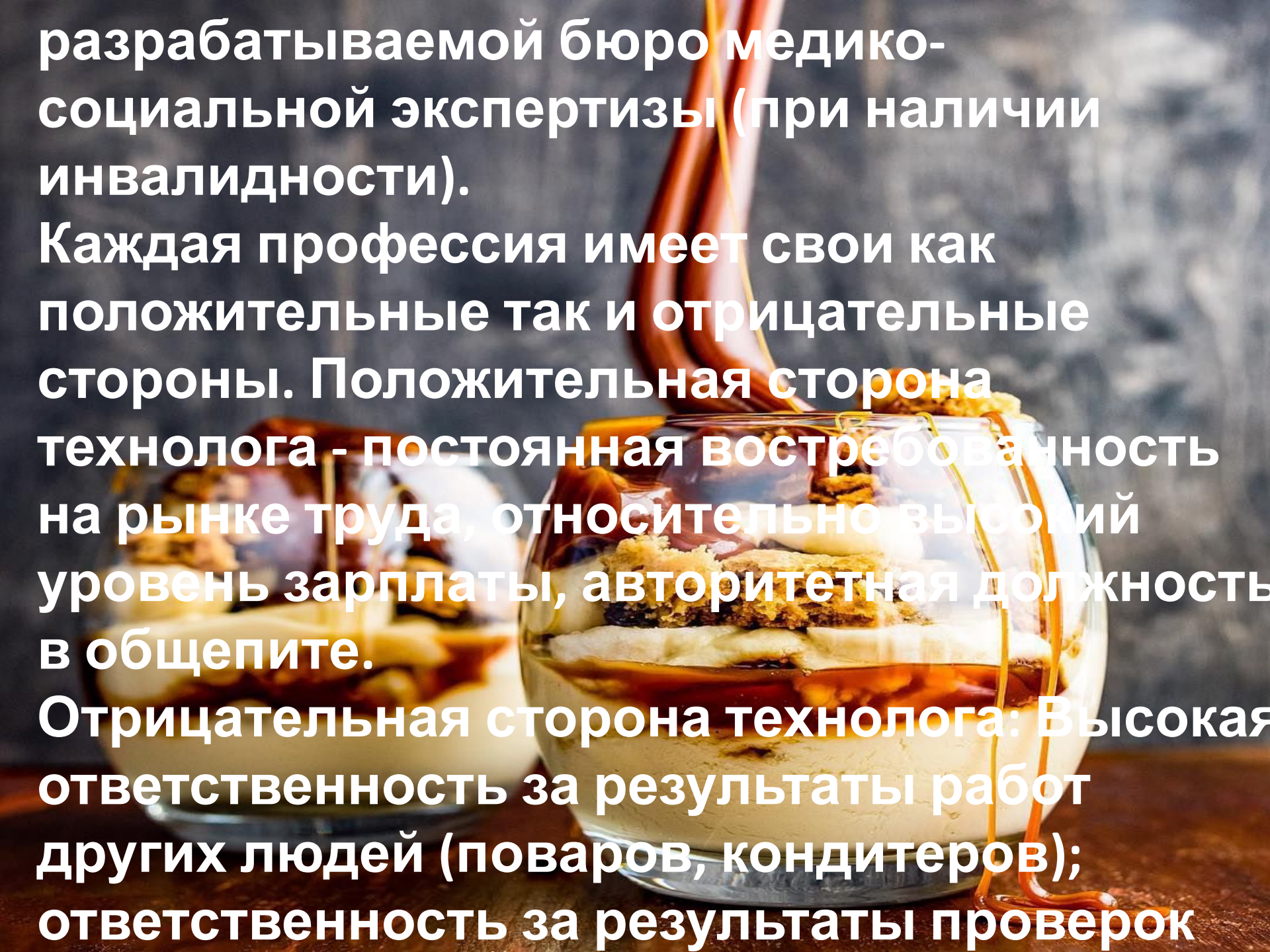
Технолог

200

питания использует :

- специальные средства труда
- современные технические средства
- персональный компьютер с возможностью выхода в Интернет.

Рабочее место технолога должно быть хорошо освещено, иметь возможность для регулярного проветривания. Условия труда на рабочих местах специалистов с ограниченными возможностями здоровья должны соответствовать индивидуальной программе реабилитации инвалида



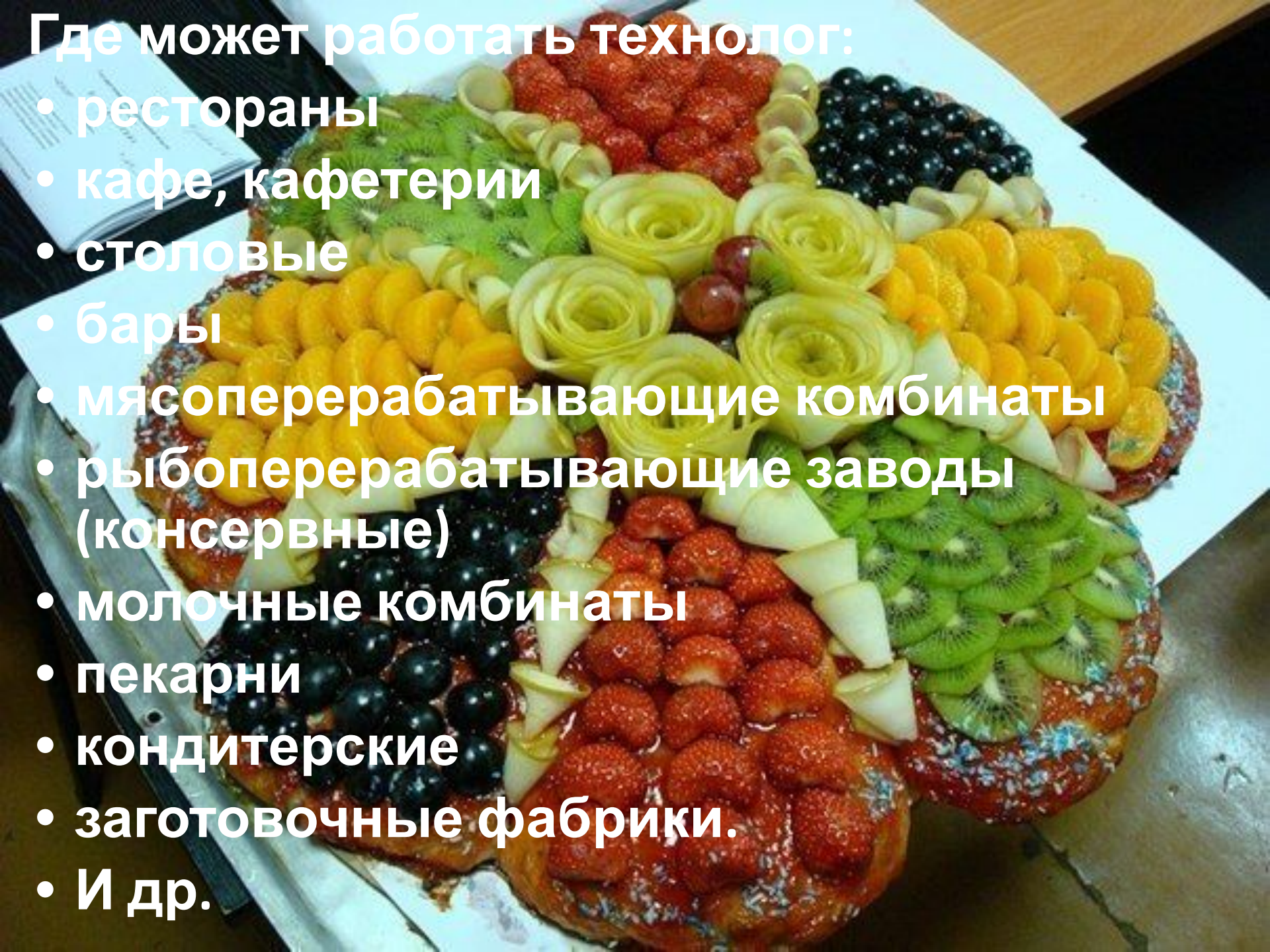
разрабатываемой бюро медико-социальной экспертизы (при наличии инвалидности).

Каждая профессия имеет свои как положительные так и отрицательные стороны. Положительная сторона технолога - постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, авторитетная должность в общепите.

Отрицательная сторона технолога: Высокая ответственность за результаты работ других людей (поваров, кондитеров); ответственность за результаты проверок

Где может работать технолог:

- рестораны
- кафе, кафетерии
- столовые
- бары
- мясоперерабатывающие комбинаты
- рыбоперерабатывающие заводы (консервные)
- молочные комбинаты
- пекарни
- кондитерские
- заготовочные фабрики.
- И др.





N&T
photographers





выполнила группа 11Т