СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

КТО ТАКОЙ ТЕХНОЛОГ?

- **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.

ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СВЯЗАНА С РАЗРАБОТКОЙ, ПРОИЗВОДСТВОМ, РЕАЛИЗАЦИЕЙ И КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ.

Основные обязанности технолога общественного питания:

- Оперативное планирование работы производства разработка производственных программ и заданий;
- Материально-техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов;
- Выявление дефектной продукции, анализ причин её появления и разработка мероприятий по предупреждению.

ОСНОВНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

- Составление планов размещения оборудования, технического оснащения, организации рабочих мест производственного персонала;
- Учёт, анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятия;
- Формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учётом реального и прогнозируемого спроса;
- участие в разработке стратегии предприятия ;

ОСНОВНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

- Осуществление контроля качества продовольственного сырья, производственных процессов готовой продукции и услуг общественного питания;
- Разработка новых видов кулинарной продукции, технологических процессов;

ТЕХНОЛОГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН

- Осуществлять планирование работы производства, составлять меню суточных рационов питания различных категорий потребителей;
- Обеспечивать организацию технологического процесса производства и реализации готовой продукции;
- Контролировать соблюдение нормы закладки сырья, последовательность операций технологического процесса;
- Разрабатывать новые виды продукции, нормативную и тихо технологическую документацию на неё; внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания;

ТЕХНОЛОГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН

- Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации продукции;
- Составлять и оформлять документы по товарным, денежным, расчётам и другим операциям.

- На парах мы изучаем состав сырья, методы исследования, физиологию питания, работаем с рецептурами, составляем технологические схемы на определённые блюда, проводим разные опыты на определение качества еды и многое другое.
- Подробнее о предметах я расскажу на следующих слайдах.

На первом курсе и втором курсе у нас было ***больше всего общих предметов***:

- высшая математика, история, английский язык, физика, электротехника и электроника , теплотехника, психология межличностных отношений, философия., БЖД, логика, информатика.
- Физкультура, которая шла до конца 3 курса

Из предметов, которые ***относятся к специальности, самые важные это:***

- **Введение в основы технологии и организации общественного питания, основы технологии продукции общественного питания, технология продукции общественного питания** – на этих предметах идет изучение кулинарной продукции, работа с рецептурами, документами (ГОСТ, ТР ,ТУ, СанПин) разработка технологических схем, изучение терминов, также лабораторные работы, где идет отработка разнообразных блюд.
- **Неорганическая, органическая, аналитическая, физическая и коллоидная химия, и наконец, биохимия** – да, да, мы изучали большое количество химий, так как должны были знать как идут разнообразные процессы с химической точки зрения.

- **Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции**
- **Физико-химические свойства продукции**
- **Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания**
- **Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции**

Все эти предметы были направленны на изучения качества продукции общественно питания, различных биологических активных добавок, ГМО и т.д. Изучали, что такое белки, жиры, углеводы и какие процессы происходят с ними.

Мы проводили опыты с несвежим мясом, молоком и другими продуктами, смотрели как они обсеменены микроорганизмами. Проводили органолептическую оценку сырья (а что это вы узнаете на парах). Разбирались с функциональными продуктами и разрабатывали их.

Следующие предметы очень мне нравились:

- **Физиология питания** (Изучали историю физиологии, рациональное питание, диеты, какие процессы происходят у нас в организме при метаболизме, разрабатывали рационы для различных групп населения)
- **Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания** (Изучали диеты и разрабатывали их на неделю/2 недели, решали ситуационные задачи, рассматривали как происходит лечебно-профилактическое питание в больницах)

- **Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания** (Смотрели как происходит контроль на различным этапах производства, также рассматривали виды бракеража)
- **Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки** (Изучали кухни, сырьевой набор, ассортимент блюд, режим питания, особенности в странах Европы и Азии)
- **Теоретические основы культуры питания и этикета, экологическая безопасность продуктов общественного питания**
- **Процессы и аппараты пищевых производств, холодильная техника и технологии, тепловое оборудование предприятий общественного питания, механическое оборудование** (Рассматривали какое оборудование и техника, какие виды теплового и механического оборудования очень важны для предприятия общественного питания)

Еще один немаловажный предмет это:

- *Пищевая микробиология* (работа с микроскопами, проведение опытов, изучение различных паразитов, микроорганизмов)

Предметы связанные с *экономикой предприятия общественного питания:*

- **Экономика предприятий общественного питания, маркетинг, основы бухгалтерского учета в общественном питании**

Кем работать:

- заведующими производства;
- инспекторами по контролю качества и сертификации;
- главами предприятий;
- специалистами в сфере организации питания;
- технологами;
- товароведами-экспертами.

ПРАКТИКА

- **1 курс – Учебная практика**, можно проходить как в ДВФУ, так и в любом другом предприятие общественного питания. Проходится в конце 2 семестра.
- Изучается характеристика предприятия, нормативно-технические документы, используемые на предприятиях общественного питания, сертификация услуг общественного питания, организация работы складского хозяйства на предприятии, организация технологического процесса и приготовления блюд на специальном участке, организация обслуживания посетителей.

ПРАКТИКА

- **2 курс - Производственная практика** (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности). Проходится в конце 4 семестра.
- Мы ездили в г. Харбин. Изучали китайскую кухню, культуру и разнообразие блюд. Утром у нас был показ блюд, затем мы пробовали их приготовить. В Китае мы были около 10 дней.
- Те, кто не ездил в Китай, проходили либо в ДВФУ практику, либо в любых других предприятиях общественного питания (с которыми предварительно был заключен договор)

ПРАКТИКА

- 3 курс - **Проектная практика и организационно-управленческая практика. Проходится в конце 6 семестра.**
- **Изучается:**
- - формы собственности предприятия, структурного построение предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- – организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;
- – торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;
- – характеристики инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования;
- – недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу;
- – технико-экономической характеристики.

ПРАКТИКА

- 4 курс - **Производственная (Преддипломная) практика. Проходится в конце 8 семестра**
- **Изучается:**

- **Формы собственности предприятия**
- **Структурное построение предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;**
- **Организация снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;**
- **Торгово-технологическое оборудование, весоизмерительныхприборы, вычислительная техника, механизация и автоматизация производственных процессов;**
- **Мероприятия по охране труда и технике безопасности;**
- **Директивные и инструктивные материалы, используемые предприятием(организацией) в производственно-торговой деятельности;**
- **Хозяйственная деятельность предприятия, организация, мероприятия по выявлению резервов повышения эффективности и производительности труда;**
- **Передовой опыт работы инженеров предприятий общественного питания;**
- **Методики и техники составления статистической отчетности, анализ планирования показателей производственно-торговой деятельности, методы контроля за деятельностью предприятия;**
- **Опыт составления планов социального развития коллектива организации(предприятия) общественного питания;**