



**Специальность 19.02.10
«Технология продукции
общественного питания»**

Квалификация-техник технолог



«Технология продукции общественного питания»

Срок обучения:

- на базе 9 классов - 3 года 10 месяцев
- на базе 11 классов - 2 года 10 месяцев





«Технология продукции общественного питания»

ресторан

бар

кафе

гостиница

столовая

Вы можете работать:

- технологом
- су-шефом
- шеф-поваром
- зав. производством
- бригадиром
- поваром
- барменом
- официантом



«Технология продукции общественного питания»

Научитесь:



Готовить холодную и горячую кулинарную продукцию



«Технология продукции общественного питания»



Готовить хлебобулочные и кондитерские изделия



«Технология продукции общественного питания»



Готовить холодные и горячие десерты



«Технология продукции общественного питания»

Вы научитесь:

- **составлять меню**
- **разрабатывать рецептуры и технологию приготовления авторских блюд**
- **управлять технологическим процессом производства продукции**



«Технология продукции общественного питания»

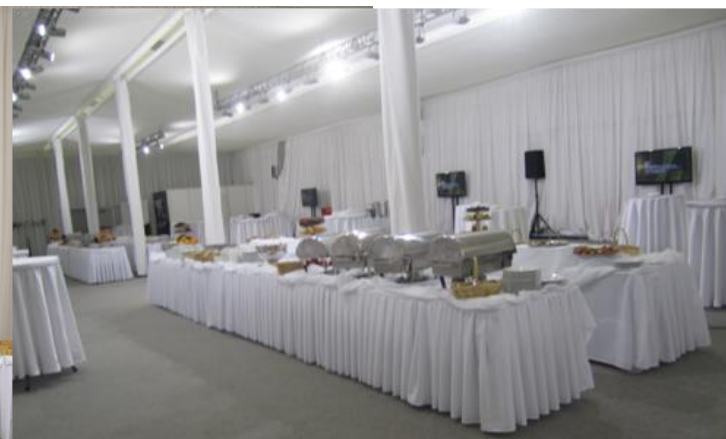
С 1997 года колледж осуществляет программу международного сотрудничества с городами Хеб и Марианские Лазне (Западная Чехия), где студенты проходят производственную практику





«Технология продукции общественного питания»

Достижения:



Обслуживание гостей и участников IX Международной выставки вооружения



«Технология продукции общественного питания»



Летом 2013 года студенты принимали участие в организации питания участников Универсиады в г.Казань, а в сентябре этого же года обеспечивали питанием участников IX Международной выставки вооружения. На полигоне Старатель ребята работали с шеф-поварами из Сербии, городов Москвы и Екатеринбурга.



«Технология продукции общественного питания»

**Почаевец Алексей –
участник
чемпионата по
профессиональному
мастерству
World Skills Ural 2013.
Компетенция
«Поварское дело»
Победитель
чемпионата.**





«Технология продукции общественного питания»

**Сивкова Елена –
участница областной
Олимпиады по
профессиональному
мастерству – 2 место**





«Технология продукции общественного питания»

**Любимцев Влад участник
чемпионата по
профессиональному мастерству
World Skills Ural 2014.
Компетенция «Поварское дело»
Победитель в номинации
«За культуру подачи»**





«Технология продукции общественного питания»

**Иконникова Анна –
участница
Международного
кулинарного салона
«ЕвроАзия».
Призер в номинации
«Арт-класс» -
работы из шоколада и
мастики**

