

**Презентация на тему:
«Моя профессия»**

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

Подготовила обучающаяся
Группы 20СПО
Милохина Е.С

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.



ВОСТРЕБОВАННОСТЬ ПРОФЕССИИ

- Представители профессии Технолога общественного питания являются достаточно востребованными на рынке труда. Несмотря на то, что вузы выпускают большое количество специалистов в этой области, многим компаниям и на многих предприятиях требуются квалифицированные Технологи 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 новых блюд и технологических карт.

УНИКАЛЬНОСТЬ ПРОФЕССИИ

По результатам анкетирования, профессия **Технолога общественного питания** в настоящее время является очень распространенной, поскольку достаточно длительный период на специалистов в этой области был высокий спрос среди работодателей. Эта сфера нуждалась и продолжает нуждаться в специалистах.

КАКОЕ НЕОБХОДИМО ОБРАЗОВАНИЕ

Для того чтобы работать по профессии **Технолога общественного питания**, не обязательно иметь высшее профессиональное образование по соответствующей специальности. Для данной профессии достаточно иметь диплом о среднем профессиональном образовании, полученный в колледже или техникуме, или, к примеру, достаточно окончить специальные курсы.

ТРУДОВЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

- Технолог 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. Содействует внедрению прогрессивных технологических процессов производства продукции и совершенствованию организации обслуживания населения. Разрабатывает программы по обеспечению повышения качества услуг питания. Осуществляет разработку и утверждение новых рецептов на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов. Готовит предложения по расширению ассортимента и внедрению новых видов сырья. Осуществляет оперативный контроль над качеством и соблюдением технологии приготовления пищи. Принимает участие в подготовке, переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований рыночной экономики. Исследует факторы, имеющие значение для успешной реализации оказываемых услуг, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию от покупательной способности населения. Содействует сбалансированному развитию сферы услуг общественного питания, готовит предложения по выбору и изменению направлений развития ассортимента, производственно-хозяйственной и предпринимательской деятельности. Изучает рынок аналогичных услуг и тенденции его развития.

ВИД ТРУДА

Как показывают результаты анкетирования, профессия Технолога общественного питания подразумевает преимущественно физический труд. Технолог общественного питания должен иметь хорошую физическую подготовку, высокую силовую выносливость и крепкое здоровье.

ОСОБЕННОСТИ КАРЬЕРНОГО РОСТА

Профессия не является карьеристской. Карьерные возможности технолога общественного питания ограничены. Возможен рост до позиции руководителя группы технологов.

ВОЗМОЖНОСТИ КАРЬЕРНОГО РОСТА

Значительное большинство представителей профессии **Технолога общественного питания** считают, что у них достаточно возможностей для продвижения по карьерной лестнице. Если такая цель у рядового специалиста есть, то ему вполне реально занять руководящую должность в этой сфере.

ХАРАКТЕРИСТИКА СОТРУДНИКА

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

КОМУ ПОДХОДИТ ПРОФЕССИЯ

По мнению опрошенных, профессия Технолога общественного питания больше подходит женщинам. Очень сложно представить в роли Технолога общественного питания мужчину, хотя, нет таких факторов, которые бы категорически запрещали мужчинам работать Технологом общественного питания.

