

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Поздравляем! Ты выбрал современную и перспективную специальность в сфере услуг.

Ты будешь заниматься контролем качества продукции, обеспечением ее конкурентоспособности, участвовать в процессе приготовления пищи, отвечать за качество еды и ее безопасность с учетом индивидуальных особенностей людей.

Сейчас мы расскажем тебе, чему ты научишься, кем и где сможешь работать, какие навыки тебе нужны для успешной карьеры по специальности.

ТЫ ПОЛУЧИШЬ НАВЫКИ

- Проектирование технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания с учетом индивидуальных особенностей заказчиков и предприятий
- Управление и организация деятельности структурного подразделения и предприятия

ГОСТЕПРИИМСТВО



> 300
РАБОЧИХ МЕСТ



50%
ПОЛНЫЙ
ДЕНЬ

50%
СМЕННЫЙ
ГРАФИК

Технологические тренды

Индивидуальный подход к клиенту, сохранение баланса между «питанием для здоровья» и вкусовыми предпочтениями

Отраслевые тренды

Ориентир на здоровое питание, нутрициологию, доставку полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой продукции длительного хранения

По этой специальности на рынке > 450 вакансий

РАЗМЕР ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ

Уже в первый год работы ты сможешь получать 60 тыс. руб., а через 5 лет твой доход повысится



КЕМ ТЫ СМОЖЕШЬ РАБОТАТЬ?

Выпускники могут работать в ресторанах, кафе, столовых, пекарнях. На мясоперерабатывающих, консервных заводах, рыбных производствах, молочных комбинатах. В кондитерских, гостиничных комплексах, санаториях, на оздоровительных курортах

Примеры вакансий:



Технолог пищевого
производства



Технолог-калькулятор



Руководитель отдела
питания