

**Всероссийский конкурс с международным  
участием  
«Моя будущая профессия»**

**Моя будущая профессия - ТЕХНОЛОГ**



**Автор: Бесолова Белла Владимировна**

**3 курс, специальность:**

**19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**Руководитель: Бизюкина Татьяна  
Александровна**

**ГБОУ СПО «Владикавказский торгово-  
экономический техникум»**

# Профессия техник - технолог

**Технолог** - это специалист, деятельностью которого является широкая организация общественного питания, культурное обслуживание населения, внедрение прогрессивных форм работы. Организует технологический процесс приготовления продуктов общественного питания. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты (описание приготовления блюд и их состав). Оформляет на них необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей. Осуществляет контроль за качеством и выходом готовых блюд и изделий.

Для успешной деятельности необходимы: зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность, склонность к анализу и прогнозу, наглядно-действенное мышление, образная память, творческие способности, эстетический вкус, аккуратность, требовательность, коммуникабельность.

Профессия подразумевает преимущественно физический труд, специалист должен иметь хорошую физическую подготовку, высокую силовую выносливость и крепкое здоровье.



# Актуальность профессии

- Деятельность профессии техник – технолог представляет собой работу в сфере обслуживания. Родственные профессии – повар, кондитер, бармен, официант. Это профессии для ресторанов, кафе, столовых, баров, мест общественного питания, услуг домашнего обслуживания. Уже несколько лет на рынке труда наблюдается спрос на представителей данных профессий. Эти профессии очень востребованы и всегда есть возможность стабильного дохода. К тому же, возможен карьерный рост, который предусматривает развитие от помощника повара до шеф-повара в престижном заведении.
- Спрос на шеф-повара неизменно высокий. С появлением имени за повара или технолога начинают бороться престижные рестораны, подчас его даже приглашают работать в другие страны.
- У хорошего повара или технолога появляется возможность создания собственных кафе, бара или ресторана.
- Для данной профессии достаточно иметь диплом о среднем профессиональном образовании, полученный в колледже или техникуме, или можно окончить специальные курсы.
- Наше учебное заведение ГБОУ СПО «Владикавказский торгово-экономический техникум» предоставляет возможность получить несколько специальностей и профессий в сфере обслуживания:

❖ 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*

❖ 43.02.01 *Организация обслуживания в общественном питании*

❖ 19.01.07 *Повар, кондитер*



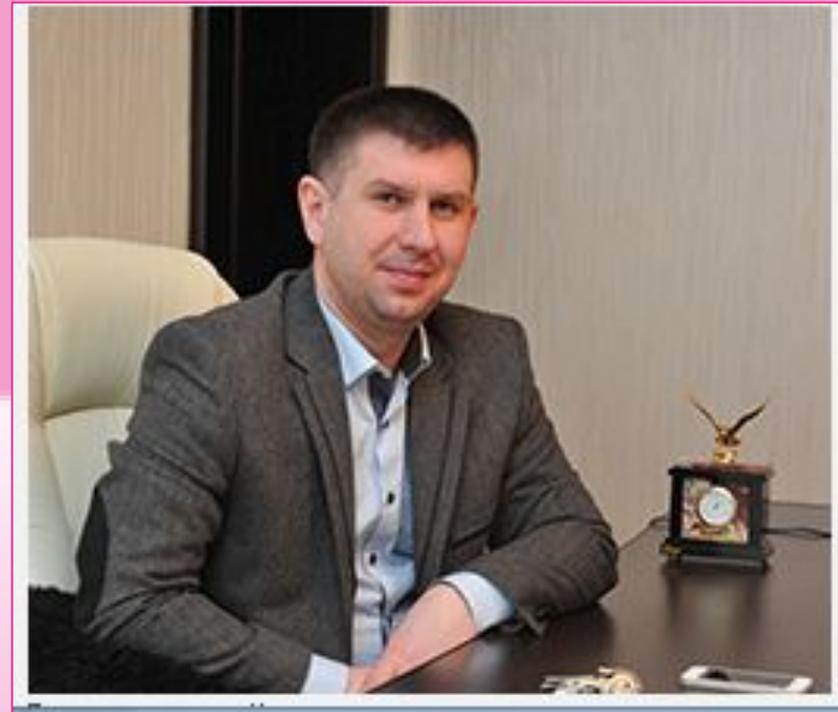


Любовь к этой профессии у меня появилась еще с детства, но реализовать её в жизнь мне помогли любимые учителя, а опытный коллектив ГБОУ СПО ВТЭТ



*\*на этих фотографиях  
указана лишь меньшая их*

**Несравненный директор и капитан корабля. В.Б. Абиев день и ночь думает, что же сделать для улучшения качества образования и поднятия интереса к профессии студентов.**



**Абиев Валерий Батразович,  
директор техникума,  
вице-спикер Молодёжного парламента  
РСО-Алания, Заслуженный работник  
промышленности РСО-Алания,  
действительный член ассоциации кулинаров России**

Приятная обстановка и дружный педагогический коллектив техникума так и пробуждает «аппетит» к учебе



# Оборудование технологической лаборатории

Овощерезательная  
Машина



Картофелецист



Протирочно-  
резательная машина



Тестомесильная машина  
и просеиватель муки  
«Каскад»



Пароконвектом



Слайсер



Маленькие и неопытные мы вступили в ряды техникума, чтобы стать настоящими специалистами своего дела



*.....И вот что получилось*



Обучение профессиям: повар, техник-технолог – это не только время проведение на кухне, студенты техникума также участвуют в различных мероприятиях профессионального мастерства

Всероссийская олимпиада профессионального мастерства, г. Йошкар-Ола



Всероссийская олимпиада профессионального мастерства, г. Кисловодск



# МАСЛЕНИЦА





Открытый чемпионат  
профессионального мастерства  
**WorldSkills**

Конкурсы профессионального  
мастерства











**Начиная с малого каждый год обучения приближает нас к мечте, к её осуществлению... «Если будешь стараться, вырастит хороший специалист»- говорят нам учителя... Я буду стараться, ради себя, ради мечты... Я стану хорошим специалистом своего дела.**

# Спасибо за внимания



*.....Жду замечания и комплименты))*

**г.Владикавказ,  
Ул.Миллера, 29,  
тел.: (88672) 59-29-86, 53-85-39;**

**ул. Кесаева, 12 а,  
тел.: (88672) 77-03-66, 77-83-12**

**сайт: [www.vtet.ru](http://www.vtet.ru)**