

**Описание основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года №384.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена в очной форме обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация - Техник-технолог.

Срок освоения СПО по ППССЗ базовой подготовки по очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования увеличивается: на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год; на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

***ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ***

*Область профессиональной деятельности выпускников:*

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

*Объекты профессиональной деятельности выпускников:*

Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

Процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

Первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

*Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:*

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ВПД 4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
ПМ 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПМ 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПМ 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПМ 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
ПМ 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПМ 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей</b>
ПМ 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПМ 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПМ 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПМ 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПМ 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>

### **Общие компетенции выпускника**

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

*Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в себя следующие учебные дисциплины, профессиональные модули, практики:*

<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
ОУД.01	Русский язык
ОУД.01	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
<b>ОУД.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
ОУД.07	Информатика
ОУД.09	Химия
ОУД.15	Биология
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Введение в специальность
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности
ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании
ОП.14	Оформление и декорирование блюд и закусок
ОП.15	Обслуживание на предприятиях общественного питания
ОП.16	Основы практической грамотности
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Организация работы структурного подразделения
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Повар"</b>
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции
УП.07	Выполнение работ по профессии "Повар"
ПП.07	Выполнение работ по профессии "Повар"

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, предусмотренной учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя: а) библиотеку; б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами; Для реализации ППССЗ СПО имеются: компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы одной академической группы одновременно; компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала.

В целом ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

Со всех стационарных и мобильных компьютеров имеется доступ в сеть Internet. Во время аудиторных занятий и на самостоятельной подготовке студенты имеют возможность воспользоваться информационными ресурсами сети Internet для выполнения заданий и проведения исследовательских работ.

Контроль качества освоения профессиональных образовательных программ осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации (по окончании семестра) и итоговой государственной аттестации выпускников СПО.