

## 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Получение среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

- ✓ **квалификация:** техник-технолог
- ✓ **форма обучения:** очная
- ✓ **нормативный срок освоения:** 3 года 10 мес. на базе основного общего образования
- ✓ **профиль получаемого профессионального образования:** естественно-научный

### **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.

### **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- ✓ 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.

### **Выпускник готовится к следующим видам деятельности:**

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ✓ Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей
- ✓ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - ОК):

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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.

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, 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.

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

- ✓ Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

- ✓ ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ✓ ВПД 6 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПМ 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- ✓ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар).