

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Задачи основной образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена, будет обладать



1. Общими компетенциями:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

2. Профессиональными компетенциями:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных

холодных закусок.

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

- Участвовать в планировании основных показателей производства.

- Планировать выполнение работ исполнителями.

- Организовывать работу трудового коллектива.

- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Перечень основных учебных курсов:

1.Общепрофессиональные дисциплины:

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2. Физиология питания.
3. Организация хранения и контроль запасов и сырья.
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности.
5. Метрология и стандартизация.
6. Правовые основы профессиональной деятельности.
7. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
8. Охрана труда

9. Безопасность жизнедеятельности

2.Профессиональные модули:

1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

3.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

4.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

6.Управление структурным подразделением организации.

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

Обучающийся по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 работы структурного подразделения

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

