

Описание основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 г «Об утверждении и введении в действие Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 10.02.10 «Технология продукции общественного питания», зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации «23» июня 2014 г. № 33234.

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части формирования у обучающихся общих компетенций, а так же освоения ими определенных видов деятельности и соответствующих им профессиональных компетенций.

Задача: удовлетворение потребностей общества в квалифицированных специалистах со средним профессиональным образованием, удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Срок получения СПО по ППССЗ, подготовка по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется: в очной форме обучения на уровне основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ППССЗ базовой подготовки СПО на уровне основного общего образования в очной форме обучения:

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	16 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

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 профессиональной деятельности выпускника.

Специалист по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
ВД 1	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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ВД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких 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
ВД 3	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
ВД 4	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.
ВД.5	Организация процесса приготовления 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
ВД.6	Организация работы структурного подразделения.
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.
ПК.6.5	Вести утверждённую учетно-отчетную документацию

Специалист по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.