

## 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной и заочной формах обучения приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Форма обучения	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
Уровень подготовки	Базовая подготовка		Базовая подготовка	
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ	Наименование квалификации	Срок получения СПО по СПССЗ	Наименование квалификации	Срок получения СПО по СПССЗ
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
Основное общее образование		3 года 10 месяцев	-	-

Обучение по образовательной программе осуществляется на русском языке.

Срок действия государственной аккредитации образовательной программы – до **29.04.2026г.**

#### Характеристика профессиональной деятельности выпускников

**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.

#### Техник-технолог 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 – Повар, Кондитер.

### **Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

**Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- 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;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- 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.