# Описание
# образовательной программы по специальности
# 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Профессиональный модуль –** часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**МДК –** междисциплинарный курс.

**ОК** – общая компетенция;

**ОПОП –** основная профессиональная образовательная программа по профессии;

**ОУ –** образовательное учреждение;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ППССЗ –** программа подготовки специалистов среднего звена;

**СПО –** среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО –** федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.07.2014 г. №384.

Укрупненная группа – 19.00.00 **Промышленная экология и биотехнологии**

### 1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь один из указанных ниже документов об образовании:

- аттестат об основном общем образовании;

- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;

-документ об образовании более высокого уровня.

### 1.2. Нормативный срок освоения программы

Таблица 1 - Срок получения СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения и соответствующие квалификации

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <1> | Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения |
|---|---|---|
| – основное общее образование | Техник-технолог | 3 года 10 мес. |

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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.

### 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**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 для приготовления сложной кулинарной продукции.

**2. 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.

**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.

**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.

**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.

**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 утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

## 3. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественно-научного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Изучаемые общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули:

Общепрофессиональные дисциплины:

Микробиология, санитария и гигиена

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Организация производства

Организация обслуживания

Бухгалтерский учет в общественном питании

Культура речи

Оборудование предприятий общественного питания

Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика:

УП 01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

УП 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

УП 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

УП 06.01 Организация работы структурного подразделения

УП 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Производственная практика:

ПП 01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПП 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПП 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПП 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПП 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения

ПП 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы.