

**Общая характеристика
образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 (260807) *Технология продукции
общественного питания***

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности специалиста включает организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Типы организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник квалификации техник-технолог:

- предприятия питания;
- специализированные цеха;
- иные предприятия, предоставляющие услуги общественного питания населению.

Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности специалистов 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.

Виды профессиональной деятельности выпускника

Специалист готовится к следующим видам профессиональной 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 профессиям «Повар», «Бармен», «Кондитер».

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится специалист по специальности «Технология продукции общественного питания»: организация, осуществление и контроль деятельности по производству и реализации услуг общественного питания; осуществление технологического процесса при производстве услуг питания; организация и управление структурными подразделениями предприятий питания.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ПССЗ

Индекс	Содержание компетенции
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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.
	5.2.2. 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.
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.
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.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.
ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.

Кадровое обеспечение образовательного процесса по специальности

К реализации образовательной программы привлекаются научно-педагогические кадры, имеющие, как правило, базовое образование, соответствующее специализации преподаваемой дисциплины, и систематически занимающиеся научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, соответствует требованиям ФГОС.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и (или) ученую степень, соответствующие специализации преподаваемой дисциплины.

К образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений в соответствии с требованиями ФГОС.

Материально-техническое обеспечение ПССЗ

Для реализации образовательной программы институт располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, практических и научно-исследовательских работ обучающихся, предусмотренных учебными планами и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Созданы и функционируют специализированные лаборатории и кабинеты для проведения всех видов лабораторных и практических занятий: лаборатория приготовления пищи; кабинет Организации и технология социально-культурного сервиса и туризма, кабинет гостиничного дела, кабинет оборудования.

Оборудование лабораторий соответствует действующим санитарно-техническим нормам, позволяющим выполнить план лабораторных работ по каждой дисциплине рабочего учебного плана.

Основные дисциплины специальности имеют компьютерное обеспечение: ЭВМ, базы данных, программное обеспечение, локальные сети, выход в интернет.