

ПАСПОРТ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10

**Технология продукции
общественного
питания**

Назначение специальности

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГРАДАЦИЯ

- *Форма обучения: очная*
- *Программа подготовки:*
Специалист среднего звена
- *Квалификация: ТЕХНИК - ТЕХНОЛОГ*

СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При освоении ПМ 07 Выполнение работ по
рабочей профессии обучающиеся без
прохождения инструктажа по охране труда
и техники безопасности
к работе не допускаются

Профессиональная характеристика специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г. № 33234).

Характеристика подготовки специальности

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
На базе основного общего образования	Техник – технолог	3 года 10 месяцев

Профессиональный цикл, изучаемый на базе основного общего образования

Дисциплины

Основы микробиологии, физиологии
питания, санитарии и гигиены

Экономические и правовые основы
производственной деятельности

Физиология питания

Охрана труда

Организация хранения и контроль
запасов сырья

Информационные технологии в
профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной
деятельности

Основы экономики, менеджмента и
маркетинга

Безопасность жизнедеятельности

Бухгалтерский учет в общественном
питании

Основы предпринимательства

Арт-визаж и карвинг в кулинарии

Профессиональные модули, в т.ч. МДК,
учебная, производственная практики

Адаптация выпускников на современном
рынке труда

Преддипломная производственная
практика

Область профессиональной деятельности техника - технолога

- **Столовые, в т.ч. школьные и дошкольные**
- **Кондитерские фабрики, производственные цеха**
- **Комбинаты школьного питания**
- **Рестораны**
- **Кафе**



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;

Техник - технолог готовится к следующим видам деятельности:

- 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;

Профессионально важные качества

- ✓ образная память;
- ✓ эстетический вкус;
- ✓ хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- ✓ аккуратность;
- ✓ подвижность кистей рук, пальцев;
- ✓ физическая выносливость.

Специальность 19.01.10 Технология продукции общественного питания

Родственные профессии:

повар,
кондитер,
официант,
бармен

