

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выпускающая предметно-цикловая комиссия: «Технологии продукции общественного питания и организации обслуживания»

Цель и концепция программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направлена на подготовку техников-технологов, готовых к выполнению следующих видов 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 профессии «Повар».

Виды профессиональной деятельности, к которым готовится специалист среднего звена, определяют содержание образовательной программы, которая ежегодно обновляется (в части состава дисциплин (профессиональных модулей), содержания рабочих программ, программ учебной и производственной практик, методических материалов) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона.

Областью профессиональной деятельности выпускников является: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Техник-технолог должен обладать как общими, так и следующими профессиональными компетенциями:

- 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;
- организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов;
- организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов;
- организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов;

- организовывать подготовку домашней птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов;
- организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов;
- организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих соусов;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков;
- организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту;
- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров;
- осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров;
- организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни;
- организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни;
- выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;
- обслуживать потребителей бара, буфета;

- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Выпускники имеют возможность трудоустройства на предприятиях таких, как ООО «Вест Бридж Отель» (Отель «Новотель»), ООО «Гостиница «Пулковская», ООО «Санкт-Петербург Си-Уай Отель Лизинг» (Отель «Мариотт Кортъярд»), ООО «Стейк Фуд Сервис» (Ресторан «Строганов Стейк Хаус»), ООО «Рус Фуд Сервис» (Ресторан «Русская Рюмочная № 1»), ООО «Отель Сервис» (Отель «Краун Плаза Лиговский»), ООО «ЛенРесТрест» (Ресторан «Центральный»).

Условия обучения

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования, 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования при очной форме обучения. Обучение осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и на контрактной основе.

Обучающиеся на базе основного общего образования получают среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ СПО.

ППССЗ разрабатывается с учетом направленности на удовлетворение потребностей работодателей и рынка труда и имеет модульно-компетентностный принцип построения.

Учебный план

ОПОП состоит из следующих циклов: общий гуманитарный и социально-экономический; математический и общий естественнонаучный; профессиональный.

Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. Профессиональные модули состоят из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик.

В пределах отдельного профессионального модуля осуществляется комплексное освоение умений и знаний в рамках формирования конкретной компетенции, которая обеспечивает выполнение конкретной трудовой функции, отражающей требования рынка труда. Оценка образовательных результатов производится независимо по каждому профессиональному модулю.

Каждый цикл кроме обязательной части имеет вариативную, которая определяется колледжем. Вариативная часть дает возможность углубления

подготовки, получения дополнительных компетенций, умений, знаний, навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Преподавательский персонал

Преподавательский персонал представлен кадрами первой и высшей квалификационных категорий, с образованием соответствующим профилям преподаваемых дисциплин (модулей).

Возможные места практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: СПбГБУ «Дирекция по управлению комплексом «Невская ратуша» и гостиничным хозяйством» (Комбинат питания «Смольнинский»); ГУП «Столовая Мариинского дворца»; ООО «Европа Отель» («Гранд Отель Европа»); ЗАО «Корпорация Отель» (Отель «Рэдиссон Рояль»); ЗАО «Гостиничный комплекс «Астория» (Гостиница «Астория»); ООО «Отель Сервис» (Отель «Краун Плаза Лиговский»); АО «МБИК» (Гостиница «Эрмитаж») и др.

Лаборатории и оборудование

Материально-техническая база колледжа позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Занятия ведутся в специализированных кабинетах, лабораториях и на вычислительном центре.

Для занятий спортом имеется спортивный комплекс, представленный спортивным залом, бассейном.

Информационно-методическое обеспечение

ОПОП обеспечена всей необходимой учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Все обучающиеся имеют доступ к базам данных и библиотечным фондам. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине, профессиональному модулю.