**Аннотация программы**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания (СПО)**

**Наименование программы:** Технология продукции общественного питания

**Цели программы:** Подготовка техников-технологов в области промышленной экологии и биотехнологий, обладающих общими и профессиональными компетенциями, обеспечивающими их востребованность в профессиональной сфере.

**Сроки обучения:** При очной форме обучения 3 года 10 месяцев

**Область профессиональной деятельности:** Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

**Объекты профессиональной деятельности:** 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 выпускников:** 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, выполнение работ по профессии «Повар».

**Особенности учебного плана:** Учебный план обеспечивает получение всех необходимых компетенций для организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

С этой целью в учебный план включены такие дисциплины и междисциплинарные курсы, как «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет блюд», «Товароведение», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Управление структурным подразделением организации», «Технология поварского и кондитерского искусства».

**Перечень предприятий для прохождения практики и трудоустройства выпускников:** Предприятия ФГУП «ПО «Маяк», предприятия общественного питания г. Озерска, Челябинской области.