

Описание образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, реализуемая ГБПОУ РО «ЗСХТ» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает:

учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация - техник-технолог.

ОПОП ПССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает изучение учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана.

Учебные циклы:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

Разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной обработки, 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.

Реализация ОПОП ПССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися методической деятельностью.

Образовательная программа подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы.

Основные аспекты социокультурной среды техникума отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации студенческой молодежи, а также требованиями модернизации системы образования.

В ОПОП отражены принципы формирования общих компетенций, составляющие организационно-методического обеспечения социокультурной среды техникума.