ОПИСАНИЕ

основной профессиональной образовательной программы

подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.10*«*Технология продукции общественного питания»

Основная профессиональная образовательная программа по специальности

**19.02.10*«*Технология продукции общественного питания»**разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04 2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №33234 от 23.07 2014г.)

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

**Виды 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**Нормативный срок освоения ОПОП:**

на базе основного общего образования –3 года 10 месяцев.

Обучение проводится на русском языке.

Область применения программы: ОПОП по специальности19.02.10 *«*Технология продукции общественного питания»может быть использована в дополнительномпрофессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих

по профессиям:

11176 Бармен

12901 Кондитер

16675 Повар