**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Уровень образования: **СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Код и наименование специальности: **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

Уровень подготовки: **БАЗОВЫЙ**

Квалификация: **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

Нормативный срок обучения:

НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ: **3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ**

НА БАЗЕ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ:     **2 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ**

Формы получения образования: **ОЧНАЯ**

Срок действия государственной аккредитации по данной специальности:**бессрочная**

**ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

**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.

**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.
* 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 рабочего: "Повар".

Язык обучения: **РУССКИЙ**