Образовательная программа

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Среднее профессиональное образование

О специальности

Технолог общественного питания – высококлассный специалист индустрии гостеприимства. Это мастер широко профиля. Он одинаково хорошо разбирается в сервировке стола и составлении меню, в организации ярмарок по продаже фирменной продукции и подборе кадров для общепита, повышении их квалификации.

Основные функции специалиста: определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд; составляет меню; распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу; отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

- ►зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- ►склонность к анализу и прогнозу;
- ►наглядно-действенное мышление;
- ►образная память;
- ►творческие способности;
- ►эстетический вкус;
- ►аккуратность;
- ►требовательность;
- ►коммуникабельность.

Преимущества специальности:

-постоянная востребованность на рынке труда;

-высокий уровень заработной платы;

-возможность карьерного роста;

-престижность специальности;

-реализация творческого потенциала;

-продолжение образования по специальности в вузах.

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, оценка качества готовых блюд.

Чему учатся наши студенты

- организовывать процесс приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания,

-осуществлять разработку, производство, контроль качества кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания,

-производить расчет калорийности блюд, суточного рациона,

-понимать тонкости ресторанного бизнеса, приготовления пищи и культуры обслуживания.

Специальность «Технология продукции общественного питания» включает в себя комплекс дисциплин.

Прежде всего, это технология и правила приготовления различных блюд. В свою очередь, технология приготовления кулинарных блюд подразумевает знание различных способов обработки продуктов и рецептуры, нормативов ингредиентов, норм затрат на приготовление, а также правил отпуска готовых блюд.

Изучаемые профессиональные дисциплины:

-Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

-Физиология питания

-Организация хранения и контроль запасов и сырья

- Метрология и стандартизация

-Правовые основы профессиональной деятельности

-Основы экономики, менеджмента и маркетинга

-Охрана труда

-Товароведение продовольственных товаров

-Оборудование предприятий общественного питания

-Организация коммерческой деятельности

-Организация обслуживания

-Организация производства

-Контроль качества продукции и услуг

А так же профессиональные модули:

- 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

В рамках освоения программы подготовки специалистов среднего звена обучающиеся **осваивают программу** профессионального обучения **по профессии Повар**.

Форма получения специальности – очная.

Сроки получения образования в очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

- на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев.

Организации и учреждения, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности:

- предприятия общественного питания различных форм собственности
- рестораны
- кафе, кафетерии
- столовые
- бары
- предприятия питания детских и лечебных учреждений
- мясоперерабатывающие комбинаты
- рыбоперерабатывающие заводы (консервные)
- молочные комбинаты
- пекарни
- кондитерские
- заготовочные фабрики.
- Предприятия, в сферу деятельности которых входит организация питания

Выпускник сможет работать: поваром, официантом, барменом, сомелье, заведующим производством на предприятиях общественного питания.

Возможности профессионального роста:

- су-шеф;
- шеф-повар;
- технолог;
- заведующий производством;
- директор предприятия

Как бы не менялся мир,
готовить пищу и торговать
люди будут всегда.
Вы получите
специальность, которая будет
кормить Вас всю жизнь!

Наши профессиональные достижения

Обучающиеся специальности «Технология продукции общественного питания» 4 года активно участвуют в движении «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), компетенции Поварское дело и Выпечка осетинских пирогов,

2017 г. – участие в финале Регионального чемпионата Краснодарского края по двум компетенциям, 2 место в компетенции Выпечка осетинских пирогов

2018 г. – участие в финале Регионального чемпионата Краснодарского края по двум компетенциям и 1 место участника в компетенции Выпечка осетинских пирогов

Наши профессиональные достижения

2019 г. – участие в финале Регионального чемпионата Краснодарского края по двум компетенциям и 1 место участника в компетенции Выпечка осетинских пирогов, который представлял Краснодарский край на Национальном чемпионате в г. Ардон, Республика Северная Осетия — Алания.

2019 г. – 2 место в кулинарном конкурсе профессионального мастерства молодых поваров "Олимп вкуса", организованном Администрацией Краснодарского края

2020 г. – представление Краснодарского края на Национальном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в компетенции Выпечка осетинских пирогов в г. Ардон.

Профессионально-общественная аккредитация

В декабре 2019 г. основная профессиональная образовательная программа СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) аккредитована по высшему аккредитационному уровню сроком на 5 лет автономным некоммерческим объединением «Южный центр независимой оценки качества профессионального образования» совместно с Союзом работодателей Ростовской области.

Автономная Некоммерческая Организация
«ЮЖНЫЙ ЦЕНТР НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

СВИДЕТЕЛЬСТВО

О ПРОФЕССИОНАЛЬНО - ОБЩЕСТВЕННОЙ АККРЕДИТАЦИИ

СЕРИЯ К № 060 Дата выдачи 18.12.2019

Свидетельство действительно до 18.12.2024

Профессиональная образовательная программа:

№	Наименование, код	Уровень	Срок
1	Технология продукции общественного питания 19.02.10	Высший	5 лет

Краснодарский филиал ФГБОУ ВО "Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова"

(полное наименование и организационно-правовая форма организации, осуществляющей образовательную деятельность)

прошла профессионально-общественную аккредитацию.

Председатель Аккредитационного Совета, вице-президент Союза работодателей Ростовской области — В.Ф. Нетесанов

Директор Южного центра независимой оценки качества профессионального образования — А.В. Громовенко

2019 год, декабрь

ТРУДОУСТРОЙСТВО и СТАЖИРОВКИ

MANDARIN
семья ресторанов

FRATELLI
РЕСТОРАН · ВИНОТЕКА
2004

ЦЕХ ЭТОГО ГОРОДА

petrushka

LUBO
семья ресторанов

РЕСТОРАН
ПУШКИНИСТ

Nonna Mia
RISTORANTE

СТУДЕНЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ

Приемная комиссия Краснодарского филиала «РЭУ им. Г.В. Плеханова» работает по адресу: г. Краснодар, ул. Садовая, д.17, ауд.№23

Почтовый адрес:
350002, г. Краснодар, ул. Садовая, д.23

e-mail: pk@reakf.ru
Тел.: 8 (861) 201-10-78, (861) 251-21-40

Присоединяйся к нам в