

Описание программы (цель, актуальность, ФГОС и т.д.)

Основная профессиональная образовательная программа «Технология продукции общественного питания» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки обучающихся на всех этапах обучения и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области организации и ведения технологических процессов производства продукции общественного питания, а также быть востребованным и конкурентоспособным на рынке труда.

Информация об учебном плане

Трудоемкость учебного плана составляет на базе основного общего образования 6480 ч., на базе среднего общего образования 4374 ч. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики, государственной итоговой аттестации и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися по основной профессиональной образовательной программе «Технология продукции общественного питания».

Информация о графике учебного процесса

В графике учебного процесса отображено время, отводимое на теоретическое обучение, сдачу экзаменационной сессии, прохождение всех видов практики (учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной), а также объем каникулярного времени.

Ссылка на официальную страницу сайта организации, где хранится информация о программе <http://sgau.ru/sveden/education/>

Профильные дисциплины, их преподаватели и аннотации дисциплин

Виды профессиональной деятельности выпускника: «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 «Бармен», «Повар» Для реализации основной профессиональной

образовательной программы привлекаются высококвалифицированные кадры, имеющие высшую квалификационную категорию, степень кандидата наук. В рамках дисциплин проводятся занятия с участием представителей российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер классы и экспертов, и специалистов.

Набор компетенций после прохождения программы Выпускник обладает всеми видами компетенций, предусмотренных ФГОС.

Будущая профессия: повар, кондитер, пекарь, официант, бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов, техник-технолог. При определенном опыте работы - шеф-повар, заведующий производством

Партнеры по реализации программы

ООО «Европа II», ООО «Коляда», ООО «Узбечка», ООО «ГОСТ», ООО «Улей», ООО «Ланч»

Стажировки и практики в ходе реализации программы

Учебная практика, Производственные практики (по профилю специальности), Производственная практика (преддипломная)