

Аннотация
Программы подготовки специалистов среднего звена ППССЗ

Код и наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Институт (кафедра), реализующие ППССЗ: Торгово-экономический институт, отделение среднего профессионального образования

Разработчики программы подготовки специалистов среднего звена:

Зайцева Н. С., преподаватель ОСПО ТЭИ,
г. Красноярск, ул. Л. Прушинской, 2, ауд. 8-32,
Телефон: +7 (391) 206-24-29,

Тарима Н. В., преподаватель ОСПО ТЭИ,
г. Красноярск, ул. Л. Прушинской, 2, ауд. 8-28,
Телефон: +7 (391) 206-24-29,

Ляш Е. А., преподаватель ОСПО ТЭИ,
г. Красноярск, ул. Л. Прушинской, 2, ауд. 8-24а,
Телефон: +7 (391) 206-24-35

Форма обучения: очная

Краткая характеристика ППССЗ:

Миссией ППССЗ является создание и развитие современной системы обеспечения качества образования и подготовка высококвалифицированных кадров в интересах экономического и социального развития государства.

Основной целью ППССЗ является формирование гармонично развитой личности выпускника, обладающего высокой профессиональной квалификацией, развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В области обучения целью ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование гуманитарных, социально-экономических, математических, естественнонаучных и профессиональных знаний, предоставление услуг среднего профессионального образования, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать общими и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда.

Срок освоения: на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Общая трудоемкость: 147 недель (4374 часа)

Применение ЭО и ДОТ:

ЭО применяется при подготовке и проведении итогового междисциплинарного экзамена по специальности. ДОТ не реализуется

Реализация в сетевой форме: не реализуется

Реализация части/всех дисциплин на иностранном языке: не реализуется

Конкурентные преимущества для выпускника:

В настоящее время на выпускников специальности существует постоянный и неоспоримый спрос со стороны предприятий ресторанного бизнеса, сферы социального питания, проектных фирм и торговых организаций, занимающихся реализацией торгово-технологического оборудования.

Выпускники специальности Технология продукции общественного питания востребованы по направлениям работы, связанным с организацией процесса и приготовлением сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлением производством продукции питания.

Теоретические знания и практические навыки, приобретенные студентами в результате освоения ППССЗ, тесное взаимодействие с предприятиями отрасли (прохождение практики), а также востребованность на рынке труда обеспечивают конкурентные преимущества выпускников.

Трудоустройство:

Выпускник по специальности Технология продукции общественного питания может осуществлять свою профессиональную деятельность на предприятиях питания (рестораны, столовые, кафе, закусочные, предприятия быстрого обслуживания и т.д.), в коммерческих структурах.

Выпускник по специальности Технология продукции общественного питания может занимать следующие должности:

Заведующий производством

Шеф-повар

Повар

Кондитер

Пекарь

Сведения о ППС:

Реализация ППССЗ по специальности обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее экономическому профилю преподаваемых дисциплин и постоянно занимающихся учебно-методической деятельностью. Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин. К образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и специалистов профильных организаций.