

Дисциплины и профессиональные модули для изучения:

- Основы философии
- История
- Иностранный язык
- Физическая культура
 - Математика
- Экологические основы природопользования
- Химия
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Физиология питания
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Метрология и стандартизация
 - Правовые основы профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельности
- Товароведение продовольственных товаров
- Документационное обеспечение управления
- Бухгалтерский учет в общественном питании
- Оборудование предприятий общественного питания
- Психология делового общения
- Основы предпринимательства
- 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 профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер.

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.

Обучающийся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих