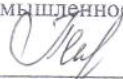


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)
Техникум пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО

Директор техникума пищевой
промышленности

 Пелевина Л.Ф.

«30» 08 2014 год



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность: 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Квалификация - техник-технолог

форма подготовки - очная

Санкт-Петербург
2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Техникум пищевой промышленности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ТПП ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик ППССЗ:

Председатель цикловой комиссии спец. дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Никифорова Н.С.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии спец. дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, протокол № 1 от «28» августа 2014 г.

Рекомендована

педагогическим советом ТПП ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

Протокол №1 от «29» августа 2014г.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая в Техникуме пищевой промышленности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (далее-Техникум) на базе основного общего и среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Техникумом самостоятельно с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

ППССЗ осваивается обучающимися в различных формах: очной, заочной.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной практики, производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 № 1580);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (в ред.

Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18.04.2013 г. № 292 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 21.08.2013 № 977, от 20.01.2015 № 17, от 26.05.2015 № 524);
- Устав ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет».

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник будет профессионально готов к деятельности по:

- организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организации работы структурного подразделения;
- выполнению работ по профессии повар.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообществ;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативные сроки освоения ОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
среднее общее образование		2 год 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме на базе среднего общего образования получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Теоретическое обучение	85
Учебная практика	8
Производственная практика (по профилю специальности)	20
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	2
Каникулярное время	23
Итого:	147

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Теоретическое обучение	120
Учебная практика	8
Производственная практика (по профилю специальности)	20
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

Для обеспечения качества образовательного процесса используются современные технологии и методики обучения: кейс метод, метод проектов, метод критического мышления, элементы модульного и дистанционного обучения, ИКТ, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций; а также имеется доступ к Интернет-ресурсам; применяются тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к абитуриенту

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы в предприятиях общественного питания: в ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, кафетериях, кофейнях, буфетах, предприятиях быстрого обслуживания и др., независимо от их организационно – правовых форм.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению образовательных программ высшего образования (далее – ОП ВО);
- к освоению ОП ВО в сокращенные сроки по специальности «Технология продукции и организации общественного питания».

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основными пользователями ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются:

- преподаватели, сотрудники учебной части, сотрудники библиотеки Техникума;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- администрация Техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ПШССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности

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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

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 профессиям химик-лаборант, повар, кондитер, бармен.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

2.4.1. В области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбу, птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

2.4.2. В области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- изготавливать сложные холодные блюда и соусы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски; оформлять и отделки сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

2.4.3. В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- изготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

2.4.3. В области организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных

кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- изготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различных технологии, оборудование и инвентарь;
- оформлять и отделывать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;
- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготавливать различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

2.4.4. В области организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов:

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодных и горячих десертов;
- изготавливать сложные холодных и горячий десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- изготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;
- оформлять и отделывать сложные холодные и горячий десерты;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;
- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

2.4.5. В области организации работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады), принятия управленческих решений;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

2.4.5. В области выполнения работ по профессии повар:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, для простых и основных блюд;
- обрабатывать и нарезать овощи, грибы для простых и основных блюд;
- рассчитывать массу овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологические процессы подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- оценивать качество подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- рассчитывать количество сырья, количество порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;

- изготавливать супы, соусы;
- изготавливать простые и основные блюда из овощей и грибов;
- изготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- изготавливать простые и основные блюда из рыбы;
- изготавливать простые и основные блюда из мяса и птицы;
- изготавливать простые и основные блюда из яиц, творога;
- изготавливать простые и основные блюда и закусок;
- изготавливать простые и основные сладкие блюда и напитки;
- изготавливать простые и основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
- органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов;
- соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; простых и основных блюд из мяса ; простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;
- сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования.

Задачи профессиональной деятельности выпускника формируются для каждого вида профессиональной деятельности по данной специальности СПО на основе ФГОС СПО и дополняется с учетом потребностей заинтересованных работодателей.

3. Требования к результатам освоения ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции техника – технолога

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

кулинарной продукции.	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.

	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по профессии повар.	ПК 7.1.	Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
	ПК 7.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
	ПК 7.3.	Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
	ПК 7.4.	Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
	ПК 7.5.	Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.
	ПК 7.6.	Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.
	ПК 7.7.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
	ПК 7.8.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.
	ПК 7.9.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.
	ПК 7.10.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.
	ПК 7.11.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога.
ПК 7.12.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.	
ПК 7.13.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.	

	ПК 7.14.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.
	ПК 7.15.	Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.
	ПК 7.16.	Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров.
	ПК 7.17.	Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.

3.3. Результаты освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретенными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*).

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Уметь: проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Уметь: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать: алгоритм принятия управленческих решений. Уметь: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование	Знать: информационные технологии, необходимые для эффективного

	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач. Уметь: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать: информационно - коммуникационные технологии. Уметь: использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать: этику деловых отношений в коллективе. Уметь: работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Знать: должностные инструкции персонала предприятий питания. Уметь: брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать: задачи профессионального и личностного развития. Уметь: определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать: технологии в профессиональной деятельности. Уметь: ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции		
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и	иметь практический опыт: -разработки ассортимента полуфабрикатов из

<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>мяса, дичи для сложных блюд; -расчета массы мяса, дичи, полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса, дичи для сложных блюд; -подготовки мяса, дичи тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленных п/ф из мяса, дичи.</p> <p>уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, дичи; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, дичи, для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, дичи, для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, дичи.</p> <p>знать: -ассортимент полуфабрикатов из мяса, дичи, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; -основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; -требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, дичи; -требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, дичи в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, дичи, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; -методы обработки и подготовки мяса, дичи, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное</p>
---	---

		<p>использование при подготовке мяса, дичи, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологию приготовления начинок для фарширования мяса -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, дичи; -способы минимизации отходов при подготовке мяса, дичи, тушек ягнят и молочных поросят для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов мяса, дичи, тушек ягнят и молочных поросят; требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса, дичи, тушек ягнят и молочных поросят, в охлажденном и замороженном виде.
ПК 1.2.	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря, для сложных блюд; -расчета массы рыбы, нерыбных продуктов моря для полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд; -подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленных рыбы, нерыбных продуктов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы, нерыбных продуктов для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы, нерыбных продуктов моря. <p>знать:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -основные характеристики и пищевую ценность нерыбных продуктов моря; -требования к качеству рыбы, нерыбных продуктов моря; -требования к безопасности хранения рыбы, нерыбных продуктов моря в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд; -методы обработки и подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд; -технологии приготовления начинок для фарширования рыбы; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; -способы минимизации отходов при подготовке рыбы, нерыбных продуктов моря для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы; -требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря в охлажденном и замороженном виде.
ПК 1.3.	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложных блюд; -расчета массы птицы и пернатой дичи для полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки птицы и пернатой дичи для сложных блюд; -подготовки птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности

		<p>подготовленных птицы и пернатой дичи.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки птицы и пернатой дичи для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, дичи, утиной и гусиной печени. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; -основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени, пернатой дичи; -требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени, пернатой дичи; -требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени, пернатой дичи в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд; -методы обработки и подготовки птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд; -технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней
--	--	--

		<p>птицы и пернатой дичи,;</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы минимизации отходов при подготовке птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи; <p>требования к безопасности хранения полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи, утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>		
<p>ПК 2.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд; - приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления, сервирования, оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок; - приготовления, сервирования, оформления сложных горячих закусок; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; - составлять ТТК с помощью КП «Шеф эксперт» или «1С: Бухгалтерия – 8.Конфигурация «Рарус:

		<p>Общепит» версия 8.1.6 проф.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; - правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; - методы сервирования, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.
ПК 2.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - проверки качества продуктов для приготовления

	<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>сложных холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд; - приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления, сервирования, оформления сложных, тёплых салатов и салатов-коктейлей, сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. - приготовления, сервирования, оформления сложных горячих закусок; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и горячих закусок; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. - составлять ТТК с помощью КП «Шеф эксперт» 2011 г. или «1С: Бухгалтерия – 8. Конфигурация «Рарус: Общепит» версия 8.1.6 проф. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы сложных горячих закусок; - технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных горячих закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования к качеству готовых сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; - правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд; - методы сервирования, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы; - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - гарниры для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.
ПК 2.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов; - приготовления сложных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных соусов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных соусов;

		<ul style="list-style-type: none"> - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. - составлять ТТК с помощью КП «Шеф эксперт» 2011 г. или «1С: Бухгалтерия – 8. Конфигурация «Рарус: Общепит» версия 8.1.6 проф. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных соусов и заправок; - технологию приготовления соусов; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; - требования к качеству соусов и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов; - методы сервирования, способы и температура подачи соусов; - заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>		
<p>ПК 3.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов; -организации технологического процесса

		<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов;</p> <ul style="list-style-type: none">-приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря;-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- проводить расчеты по формулам;- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов;- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;-оценивать качество и безопасность продукции различными способами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов;-методы организации производства сложных супов;-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей
--	--	---

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов: заправочных, пюреобразных, прозрачных; горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, заправочным супам; - варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; - риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.
<p>ПК 3.2.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов; -организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; -приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность продукции различными способами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); --требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов,

		<p>используемых для приготовления горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; -ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
ПК 3.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.; блюд из овощей, грибов, сыра; -организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; -приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря; -сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>уметь:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность продукции различными способами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции блюд из овощей, грибов и сыра; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; -варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных различных типов сыров; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -- варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных блюд овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; -организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; -приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря; -сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность продукции различными способами. <p>знать:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; -требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса и птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции; - варианты сочетания мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и птицы; - риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.
	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК 4.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,; -приготовления сложных хлебобулочных, мучных

		<p>кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none">-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;-контроля качества и безопасности готовой продукции;-организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-ассортимент сложных хлебобулочных изделий;-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, изделий;-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;-методы приготовления сложных хлебобулочных изделий;- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий;- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий; -технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий; -требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; -актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
ПК 4.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления

		<p>сложных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; -методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; -технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; -требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; -актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -организации технологического процесса приготовления сложных, мелкоштучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -методы приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мелкоштучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -технологию приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий; -актуальные направления в приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

		<ul style="list-style-type: none"> -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; -технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; -отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; -технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>		
<p>ПК 5.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; -приготовления сложных холодных десертов , используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться

		<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none">-выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;-оценивать качество и безопасность готовой продукции;- оформлять документацию; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-ассортимент сложных холодных десертов;-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;-методы приготовления сложных холодных десертов;-технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;-актуальные направления в приготовлении холодных десертов;-сервировка и подача сложных холодных десертов;-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;-требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления,
--	--	---

		<p>используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p>
ПК 5.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; -приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки сложных горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных горячих десертов; -основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; -методы приготовления сложных горячих десертов; -технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; -варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания

		<p>гармоничных горячих десертов; -начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; -варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; -актуальные направления в приготовлении горячих десертов; -сервировка и подача сложных горячих десертов; -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; -требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; -основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; -требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>		
<p>ПК 6.1.</p>	<p>Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>иметь практический опыт: -планирования и анализа производственных показателей организации; составления различных видов меню; уметь: -анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; -планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; -рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности; знать: -классификацию организаций питания; -структуру организации и руководимого подразделения; -характер взаимодействия с другими подразделениями; -основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; -особенности структуры и функционирования малого производства; -производственные показатели производства продукции общественного питания;</p>
<p>ПК 6.2.</p>	<p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>иметь практический опыт: -разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; -разработки нормативной документации на блюда;</p>

		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -презентовать различные виды меню; -оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; -принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; -анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; -инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников; -методы анализа ассортимента продукции по различным показателям; -принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей; -правила разработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда; -принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей; -правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий; -виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания; -современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -участия в управлении трудовым коллективом; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочие места в производственных помещениях; устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; -разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;

		<ul style="list-style-type: none"> -функциональные обязанности работников и руководителей; -личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей; -назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей; -современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания; -традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; -разработки нормативной документации на блюда; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять критерии качества приготовления блюд; -организовывать работу коллектива исполнителей; -оценивать качество выполняемых работ; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы оценивания качества выполняемых работ; -методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей; -методы контроля физиологической полноценности питания; -особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь; -основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий; -характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь; -особенности приготовления блюд в присутствии потребителей; -ассортимент буфетной продукции; -виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола; -технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола; -основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; -принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий; -правила отпуска блюд с производства в зал и на

		<p>вынос;</p> <p>особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;</p> <p>-обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;</p>
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>-оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;</p> <p>знать:</p> <p>-правила первичного документооборота, учета и отчетности</p> <p>-внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;</p> <p>-правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;</p> <p>-систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей.</p>
Выполнение работ по профессии повар.		
ПК 7.1.	Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-обработки и нарезки овощей, грибов для простых и основных блюд;</p> <p>- расчета массы овощей, грибов для полуфабрикатов;</p> <p>- оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>уметь:</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей, грибов;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ;</p> <p>-соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться</p>

		<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none">-соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;-определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов;-виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;-требования к качеству обработанных традиционных видов овощей, грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки;-виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;-способы минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов;-правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности;-технику нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей, луковичных овощей, томатных, тыквенных овощей; технику формовки и подготовки их для фарширования;-правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;-примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;-способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;-основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;-правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;- требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
--	--	---

<p>ПК 7.2.</p>	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.</p>	<p>иметь практический опыт: -разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, для простых и основных блюд; - расчета массы рыбы для полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки рыбы приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов рыбы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>знать: - ассортимент полуфабрикатов из рыбы; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность различных видов рыб; правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря с учетом требований техники безопасности; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных</p>
--------------------	--	--

		<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов ; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов ; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
ПК 7.3.	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов мяса для простых и основных блюд; - расчета массы мяса для полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; - оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;

		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов мяса; -основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины; основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность различных видов мяса; правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов мяса, дичи с учетом требований техники безопасности; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; - технологию приготовления маринадов для основных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов ; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
ПК 7.4.	<p>Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы, для простых и основных блюд; - расчета массы овощей птицы для полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; - оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;

		<p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из птицы; <ul style="list-style-type: none"> -основные характеристики, пищевую ценность и требования к тушек домашней птицы; -основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность птицы; -правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы с учетом требований техники безопасности; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления маринадов для основных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
ПК 7.5.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и

		<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовления основных супов; уметь: -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления основных супов; -определять органолептическим способом правильность приготовления супов и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении супов; знать: -ассортимент основных супов; -требования к качеству готовых блюд; -технологический процесс приготовления основных; -температурный и санитарный режимы приготовления супов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных супов, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной основных супов; -требования к безопасности хранения приготовленных супов.</p>
ПК 7.6.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.</p>	<p>иметь практический опыт: -расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовления основных соусов; уметь: -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов; -использовать различные технологические процессы приготовления основных соусов; -определять органолептическим способом правильность приготовления соусов и их готовность для подачи;</p>

		<p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении соусов;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент простых и основных соусов;</p> <p>- требования к качеству соусов;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых и основных соусов;</p> <p>-температурный и санитарный режимы приготовления соусов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных соусов, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простых и основных соусов;</p> <p>-требования к безопасности хранения приготовленных соусов.</p>
ПК 7.7.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов;</p> <p>- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных</p>

		<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству готовых блюд; - технологический процесс приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; - температурный и санитарный режимы приготовления блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; - органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; - варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; - требования к безопасности хранения приготовленных блюд.
ПК 7.8.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; - приготовления простых и основных блюд из рыбы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; - использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных из рыбы и нерыбных продуктов моря; - определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; - сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент простых и основных блюд из рыбы; - требования к качеству готовых блюд; - технологический процесс приготовления простых и основных блюд из рыбы; - температурный и санитарный режимы приготовления блюд;

		<p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</p> <p>-требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>
ПК 7.9.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-приготовления простых и основных блюд из мяса;</p> <p>уметь:</p> <p>-проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд из мяса;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент простых и основных блюд из мяса;</p> <p>- требования к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых и основных блюд из мяса;</p> <p>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной</p>

		<p>простой и основной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд.
ПК 7.10.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовления простых и основных блюд из птицы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд из птицы; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент простых и основных блюд из птицы; - требования к качеству готовых блюд; -технологический процесс приготовления простых и основных блюд из птицы; -температурный и санитарный режимы приготовления блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; - органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд.
ПК 7.11.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд

	<p>и основных блюд из яиц и творога.</p>	<p>простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления простых и основных блюд из яиц, творога; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога; -требования к качеству готовых блюд; -технологический процесс простых и основных блюд из яиц, творога; -температурный и санитарный режимы приготовления блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; - органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд.
<p>ПК 7.12.</p>	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; - приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;

		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции; -использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных холодных закусок и блюд; -определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи; -сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; -обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент простых и основных холодных закусок и блюд; - требования к качеству готовых блюд; - технологический процесс приготовления простых и основных холодных закусок и блюд; -температурный и санитарный режимы приготовления блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности; -органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции; -варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров; -требования к безопасности хранения приготовленных блюд.
ПК 7.13.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов; -приготовления основных сладких блюд и напитков; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;

		<p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных десертов и напитков;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p> <p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент простых и основных десертов и напитков;</p> <p>-требования к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологический процесс простых и основных десертов и напитков;</p> <p>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</p> <p>- требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>
ПК 7.14.	<p>Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>уметь:</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;</p>

		<p>-сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>- требования к качеству готовых блюд;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>-температурный и санитарный режимы приготовления блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>-варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;</p> <p>-требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>
ПК 7.15.	Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.	<p>уметь:</p> <p>-распознавать ассортимент;</p> <p>-проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</p> <p>-диагностировать дефекты.</p> <p>знать:</p> <p>-классификацию и ассортимент;</p> <p>-товароведные характеристики пищевых продуктов;</p> <p>-оценку качества продуктов;</p> <p>-упаковку, маркировку, факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество.</p>
ПК 7.16.	Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров.	<p>уметь:</p> <p>-работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты;</p> <p>знать:</p> <p>-товароведные характеристики пищевых продуктов;</p> <p>-оценку качества продуктов.</p>
ПК 7.17.	Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.	<p>уметь:</p> <p>-проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</p> <p>-диагностировать дефекты.</p> <p>знать:</p>

		-товароведные характеристики пищевых продуктов; -оценку качества продуктов.
--	--	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Учебный план 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебный план по специальности входит в структуру ППССЗ и является основным документом, регламентирующим организацию учебного процесса в Техникуме.

Учебный план по специальности разрабатывается Техникумом самостоятельно на основе ФГОС СПО, примерных учебных планов по специальности и примерных программ дисциплин, утверждаемых Министерством образования и науки Российской Федерации, утверждается Ректором ФГБОУ ВО «СПбГЭУ». Примерные программы дисциплин имеют рекомендательный характер.

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим - междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся по очной форме составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и лабораторные работы, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, докладов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
 - математический и общий естественнонаучный – ЕН;
 - профессиональный – П;
- и разделов
- учебная практика – УП;
 - производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
 - производственная практика (преддипломная) – ПДП;
 - промежуточная аттестация – ПА;
 - государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по специальности по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть распределена в рамках установленных ФГОС СПО по специальности с учетом запросов работодателей, особенностей развития Северо-Западного региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. (Например, вариативная часть ППССЗ дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.)

Вариативная часть программы направлена на изучение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей, которые помогут студентам лучше освоить циклы основной профессиональной образовательной программы, составляет по плану - 261 час аудиторных занятий (максимальная нагрузка - 344 часа). Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «История культуры», «Физическая культура», «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Состав дисциплин вариативной части: "Русский язык и культура речи", "Основы социологии и политологии", "Основы предпринимательской деятельности", "Товароведение продовольственных товаров", "Современные технологии в общественном питании", "Технологическое оборудование", "Детское питание", "Процессы и аппараты", "Автоматизация технологических процессов", "Организация обслуживания". В соответствии с пунктом № 7.1 федерального государственного образовательного стандарта увеличен объем часов, отведенных на изучение дисциплин компонентов ОГСЭ.00 "Общий гуманитарный и социально-экономический цикл" - на 92 часа (максимальная нагрузка 202 часов); ЕН.00 "Математический и общий естественнонаучный цикл" - на 102 часов (максимальная нагрузка - на 135 часов); ОП.00. "Общепрофессиональные дисциплины" - на 159 часов (максимальная нагрузка - на 317 часов); ПМ.00. Дисциплина «Физическая культура» предусматривается еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Самостоятельная работа по дисциплине реализуется за счет спортивных секций по баскетболу, волейболу, настольному теннису и мини-футболу. Вариативная часть ОП.00 "Общепрофессиональные дисциплины": ОП.В.04 "Процессы и аппараты" - 93 часа (максимальная нагрузка - 119 часов).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели. Занятия спаренные, продолжительностью 1 час 30 минут.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Видами текущего контроля являются: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования, деловая и/или ролевая игра, кейс-задача, портфолио, проект, рабочая тетрадь и пр., используемые в учебном процессе.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов и комплексных экзаменов. По профессиональным модулям проводятся квалификационный экзамен, с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. Сессии предусматриваются 2 раза в год в конце семестров.

Для проверки сформированности компетенций используются различные формы: производственные задания, тесты, ситуационные задачи, практические и лабораторные работы, курсовые работы, портфолио, проектные задания.

Оценка итогов практики проводится с учетом результатов, подтверждаемых документами организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом для обучающихся при освоении общих и профессиональных компетенций. Производственная практика проводится в известных крупных организациях общественного питания г. Санкт Петербурга, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

Тематика ВКР определяется основной профессиональной программой по специальности в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией и разрабатывается с учётом запросов работодателей, рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается приказом ректора.

К выполнению дипломной работы допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения. Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тема ВКР может быть связана с программой производственной (профессиональной) преддипломной практики или стажировки.

Выполненная ВКР сдается на рецензию. Рецензентом является специалист из системы общественного питания (директор предприятия питания, шеф-повар с высшим специальным образованием) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности.

Для студентов разработаны методические рекомендации по выполнению дипломной работы. ВКР должна быть представлена председателю цикловой комиссии за 7 дней до защиты.

К защите допускаются дипломные работы, отвечающие предъявленным требованиям. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- презентация дипломной работы;

- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Примерная тематика дипломных работ

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, испанской, немецкой и др.) кухней.
2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.
4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.
5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.
6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для банкетов.
7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции старорусской кухни в семейном ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с Русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
12. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с национальной (мексиканской, японской, греческой и др.) кухней.

14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени в ресторане с Европейской кухней.
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в русской кухне.
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне использованием современных технологий и оборудования.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане Тайской кухни.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в детском кафе использованием современных технологий и оборудования.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане с Европейской кухней.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с Европейской кухней.
23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского стола.
24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для монастырской кухни.
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции Русская кухни в период Пушкинской эпохи.
26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с Европейской кухней.
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания и диетического питания.
28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса использованием современных технологий и оборудования.

29. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных открытых пирогов типа «пицца» для Итальянского ресторана.
30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.
31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции и фирменных блюд в ресторане «высокой кухни» использованием современных технологий и оборудования.
32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета по типу «фуршет».
33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.
34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины.
35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов с использованием современных технологий и оборудования.
36. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из экзотических видов рыб.
37. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса баранины.
38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков с использованием современных технологий и оборудования.
39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из дичи.
40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из с/х птицы с использованием современных технологий и оборудования.
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов с использованием современных технологий и оборудования.
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов для ресторана с Европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в Европейском ресторане.

44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины с использованием современных технологий и оборудования.
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса.
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане.
47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования.
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из крокадила, акулы, страуса и других.
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей фирменной продукции ресторана «Астория» (или других предприятий).
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с бразильской кухней.
52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции Петербургской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

-ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

-позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников

-систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

-расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

-значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до одного академического часа. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии. Порядок защиты может быть следующим:

- доклад (не более 15 минут) студента - дипломника, в котором он излагает цель, задачи, объект, предмет, методы исследования; результаты и выводы; отмечает практическую значимость;
- ответы студента на вопросы - вопросы могут быть заданы не только членами комиссии, но и любым присутствующим на защите;
- чтение отзыва и рецензии руководителем выпускной квалификационной работы;
- мнение студента - дипломника по поводу замечаний, сделанных в отзыве и рецензии;
- обмен мнениями, в котором могут принять участие все лица (практические работники, преподаватели, студенты).

При определении итоговой оценки учитываются доклад выпускника, ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента.

Результаты защиты ВКР обсуждают на закрытом заседании и вносят решение большинством голосов. При равном числе голосов мнение председателя является решающим. Работа оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Ход заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируется итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты Государственной аттестации объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГИА.

Критерии оценки ВКР:

«Отлично» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть,

логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, а во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в учебном пособии. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Итоговая оценка ГЭК выводится по принципу учета оценок большинства членов ГЭК, а также руководителя и рецензента.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ППСЗ по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающимися преподавательской и научно-методической деятельностью.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержится в учебно-методических комплексах дисциплин (УМК), практики и государственной итоговой аттестации. ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена необходимой учебной и дополнительной литературой в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по всем циклам и разделам изучаемых дисциплин из фонда библиотеки техникума.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет, из расчета 100 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Техникум располагает библиотекой с читальным залом и абонементом.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникум, реализующий ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализацию ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обеспечивает наличие следующих кабинетов и лабораторий:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный и кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал; актовый зал.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям. В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: MS Office 2003, Acrobat Reader 9, Консультант+, WinDjView, 1С:Библиотека Техникума, SunRav, eAuthor, SumatraPDF, PlanySPO 3.07.01, OpenOffice, ABBYY FineReader 6.0, Google Chrom, Mozilla FireFox, Opera, Comodo Internet Security, AVG, MS Office 2000, Qbasic, AutoCad, PhotoShop 7.0.

6.4. Условия реализации профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар»

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, организации производства, технологии продукции общественного питания, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю; наглядные пособия; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест: производственные столы; ванны; бытовые раковины; электросушилки; плиты; пароконвектоматы; фритюрницы; механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; посудомоечная машина; производственный инвентарь и инструменты; наплитная и столовая посуда; приборы; сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление простой основной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление простой основной кулинарной продукции»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление простой основной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты: преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной практики предусматривается проведение квалификационного экзамена в виде выполнения производственного задания.

Квалификационный экзамен проводится после завершения изучения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар» в кабинете спец. дисциплин, оснащенном мультимедийным оборудованием. К квалификационному экзамену допускаются обучающиеся успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК), учебную практику. При проведении квалификационного экзамена, обучающимся разрешается пользоваться нормативно – технической документацией, справочниками и наглядными пособиями.

6.5.Базы практики

Основными базами практики обучающихся с которыми у Техникума оформлены договорные отношения являются:

1. ООО «Великий князь» (Дворец труда)
2. ИП Аронов Г.З.(банкетный зал праздник)
3. ООО «Кошкин дом» (Траттория «Эни паста)
4. ООО «Бона-Капона II»
5. ООО «Перец»

6. АО «Фирма флоридан»

7. ООО «Си-Уай Грибоедова отель лизинг»,

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Главной целью воспитательной работы в техникуме является формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка обучающихся к профессиональной и общественной деятельности.

Приоритетными направлениями воспитательной работы с обучающимися техникума являются:

- Целенаправленное воспитательное воздействие на обучающихся через учебно-воспитательный процесс, привитие им ответственности, трудолюбия, исполнительности, стремления качественно освоить выбранную профессию.
- Выработка активной жизненной позиции, дисциплинированности, толерантности и культуры поведения обучающихся.
- Воспитательная работа по поддержанию дисциплины и соблюдению правил внутреннего распорядка в техникуме, профилактика правонарушений, асоциального поведения.
- Проведение целенаправленной профилактической работы по борьбе с проникновением в студенческую среду экстремизма, наркомании, алкогольной и табачной зависимости.
- Формирование навыков здорового образа жизни у обучающихся.
- Развитие студенческого самоуправления, вовлечение обучающихся в работу с целью самопознания и самореализации.
- Обеспечение социальной защиты обучающихся.
- Формирование творческого подхода, самосовершенствование в избранной профессии, приобщение обучающихся к традициям техникума.

Организация воспитательной деятельности в техникуме опирается на основные положения, регламентирующие работу:

- Должностная инструкция классного руководителя.
- Методическая база воспитательного процесса для цикловой комиссии классных руководителей.
- Положение о Студенческом Совете.
- Положение и план работы спортивных секций.
- Положение и план работы литературного клуба.
- План работы кружка «Хлебные затейники».

Классные руководители, согласно плану работы на учебный год, координируют текущую работу по организации и проведению мероприятий различного характера, активизируют меры по повышению социального статуса воспитания. В своей деятельности классные руководители используют разнообразные формы и методы работы: проведение организационных и тематических классных часов, «круглых столов», конференций, экскурсий и т.д.

Совместно с представителями Дома Молодежи организуются лекции и семинары по профилактике наркомании, табакокурения и алкогольной зависимости.

Значительное место в организации воспитательной работы отводится работе со Студенческим Советом – это помощь в организации и проведении мероприятий по плану техникума, проведение участие в районных и городских мероприятиях. Студенческий Актив техникума работает в тесном контакте со Студенческим Советом Университета. Планируется проведение совместных проектов.

В течение года проводятся встречи с сотрудниками правоохранительных органов с целью разъяснения административной и уголовной ответственности за правонарушения и преступления.

Мероприятия, проводимые в техникуме направлены на воспитание, социализацию и развитие личности обучающегося, создание условий для активной жизненной позиции студента, для его гражданского самоопределения и самореализации, удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии, повышение творческого потенциала.

Традиционно в техникуме проводятся следующие мероприятия:

- Праздничная линейка, посвященная «Дню знаний».
- Ежегодный экологический фестиваль «Золотая осень».
- «Посвящение в студенты».
- «День рождения техникума».
- Ежегодный литературно - поэтический конкурс «Пушкинские чтения».
- «Мистер – ТПП».
- «Международный женский день».
- «День позитива».
- Участие в городском фестивале «Студенческая весна».
- Конкурсы чтецов.
- Мероприятие, посвященное Дню Победы.
- Весенний бал «Мисс ТПП».
- Масленица.
- Технолог золотые руки.
- Научно практические конференции.
- Выпускной вечер – торжественное вручение дипломов.
- Участие студентов в районном мероприятии «День призывника».

В техникуме организована работа спортивных секций по волейболу, баскетболу, дартсу, настольному теннису.

Пропаганда здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом.

Традиционно проводятся осенний и весенний кроссы, организуются спортивные праздники, спартакиады, первенства техникума.

Обучающиеся техникума принимают участие в районных и городских спортивных мероприятиях.

Обучающиеся техникума участвуют во Всероссийских, районных и городских конкурсах профессионального мастерства.

По планам работы администрации Санкт-Петербурга Центрального района принимают участие в субботниках по благоустройству территории.

Проводимая работа по данным направлениям позволяет вовлечь в активную деятельность большее количество обучающихся, что позволяет формировать чувство ответственности и нравственности.

Все мероприятия техникума направлены на формирование интересов обучающихся, создание психологической позитивной атмосферы, что способствует сохранению контингента и обеспечить требуемое качество подготовки специалистов для предприятий и организаций различных форм собственности Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Северо - Запада России.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

8.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по ОП СПО от 16.08.2013 № 968;

Положение по организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет»;

Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю;

Положение по формированию фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и уровня сформированности компетенций студентов Техникума.

8.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств включают: типовые задания, контрольные работы, задания для практических занятий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются Техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Оценка качества подготовки студентов и освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам рабочего учебного плана. Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов позволяет оценить, в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей, качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;

- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.