

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки
очная форма обучения на базе основного общего образования
(описание)

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

1.1 Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной 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 № 384 от «22» апреля 2014 года, регламентирующего содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

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.

ППССЗ ориентирована на решение следующих задач:

- формирование готовности обучающихся и выпускников принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности обучающихся и выпускников к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Выпускник в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет готов к деятельности по организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания в качестве техника-технолога на предприятиях, в организациях и учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

В ППССЗ определяются:

- планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена – общие и профессиональные компетенции обучающихся, установленные ФГОС СПО, и компетенции обучающихся, установленные многопрофильным колледжем дополнительно к компетенциям, установленным стандартом;
- планируемые результаты обучения по каждому учебному предмету, дисциплине (модулю) и практике – знания, умения и практический опыт, характеризующие этапы формирования общих и профессиональных компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения.

1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;

— Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

— Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

— Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;

— Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2011 г. № 1561 ФГБОУ ВПО «МГТУ».

1.3 Требования к абитуриентам

Прием на программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии с правилами приема университета и действующим законодательством Российской Федерации при наличии у абитуриента аттестата об основном общем образовании.

1.4 Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации (<i>базовой</i>) подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ (<i>базовой</i>) в очной форме обучения
На базе основного общего образования	Техник - технолог	3 года 10 месяцев

1.5 Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

Таблица 2

Учебные циклы и разделы ППССЗ	Количество недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам	120	
аудиторная нагрузка	120	4320
самостоятельная работа		2160
Учебная практика	16	576
Производственная практика (по профилю специальности)	12	432
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	

Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулы	34	
Итого	199	

1.6 Особенности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется ФГБОУ ВПО «МГТУ» Многопрофильный колледж по очной форме обучения на базе основного общего образования на русском языке.

В разработке и реализации ППССЗ принимают участие работодатели. Они привлекаются в качестве внешних экспертов, с которыми согласуются рабочий учебный план, программы практик и профессиональных модулей, а также в качестве председателей экзаменов квалификационных и председателей государственных экзаменационных комиссий.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает освоение обучающимися профессии рабочего Повар с присвоением квалификации и выдачи свидетельства о профессии рабочего.

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы на предприятиях и в организациях, учреждениях города и региона независимо от их организационно-правовых форм;

– подготовлены к освоению образовательной программы высшего образования, в том числе ускоренной по следующим направлениям подготовки/ специальностям: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Область и объекты 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.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

2.2 Виды деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

3.1 Общие компетенции (ОК)

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

Таблица 3

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 деятельности и профессиональные компетенции (ПК)

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

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

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 канapé, 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 мелкештучных 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).	ПК 7.1	Осуществлять процессы первичной кулинарной обработки сырья.
	ПК 7.2	Осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса.
	ПК 7.3	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять практический опыт, умения, знания и личные качества в профессиональной деятельности.

Результаты освоения ППССЗ приведены в таблице 5.

Таблица 5

Код формируемых компетенций	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: - оценивать социальную значимость своей будущей профессии; - проявлять к профессии устойчивый интерес. Знать: - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь: - организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность выбор способов выполнения профессиональных задач. Знать: - методы и способы организации деятельности; - методы и способы выполнения профессиональных задач.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь: - принимать эффективные решения в стандартных ситуациях; - принимать решения в нестандартных ситуациях; - нести ответственность за принятые решения. Знать: - способы принятия решений; - алгоритм действий в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	Уметь: - осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках; - использовать информацию для

	задач, профессионального и личностного развития.	эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития. Знать: - основные способы сбора, обработки и анализа информации;
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - анализировать и представлять информацию с использованием ИКТ. Знать: - основные методы и средства обработки, хранения, накопления, передачи, и наглядного представления информации.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уметь: - работать в коллективе и команде; - эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - применять приемы делового и управленческого общения. Знать: - нормы морали, профессиональной этики и служебного этикета; - методы и приемы делового общения; - стили управления.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь: - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности; - брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных). Знать: - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь: - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение квалификации. Знать: - условия формирования личности; - методы самообразования; - круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь: - ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной

		деятельности; - адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности. Знать: - технологию профессиональной деятельности; - приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции		
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса; - расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки мяса; - подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса . Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из мяса - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; - обеспечивать и безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. Знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса 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; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса и печени; - методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы; - расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки рыбы; - подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной рыбы. Уметь: - органолептически оценивать качество

		продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из рыбы; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; - обеспечивать и безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. Знать: - ассортимент полуфабрикатов из рыбы 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; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; - методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; - технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы; - расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - организация технологического процесса

		подготовки птицы; - подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной птицы. Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из птицы; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; - обеспечивать и безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени. Знать: - ассортимент полуфабрикатов из птицы 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; - требования к качеству домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и
--	--	--

		производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; -технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента канапе, сложных холодных блюд и закусок; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, сложных холодных блюд и закусок; - проверки качества продуктов для приготовления канапе, сложных холодных блюд и закусок; - организации технологического процесса приготовления канапе, сложных холодных закусок, блюд; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;

		- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; - оценивать качество и безопасность готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. Знать: - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты приготовления канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и 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 канапе, легких и сложных холодных закусок; - температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; - ассортимент вкусовых добавок для канапе, легких и сложных холодных закусок; - правила соусной композиции канапе, легких и сложных холодных закусок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты комбинирования различных способов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;
--	--	---

		- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелки и блюд, канапе, легких и сложных холодных блюд и соусов; - технику приготовления украшений для канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

		- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. Знать: - ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; - 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 блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - температурный и санитарный режим, правила приготовления разных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика; - технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика. - методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления сложных холодных 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, заправки и соусы 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.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложных холодных соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных

		соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; - приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности сложных холодных соусов. Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценивать качество и безопасность готовых холодных соусов различными методами. Знать: - ассортимент сложных холодных соусов; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных соусов и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества соусов; - температурный и санитарный режим, правила приготовления разных 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; - технологию приготовления соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи соусов; - варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложных холодных соусов; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Иметь практический опыт: – разработки ассортимента сложных супов; – организации технологического процесса приготовления сложных супов; – приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных супов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. Уметь: – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; – выбирать различные способы и приемы

		приготовления сложных супов; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. Знать: – ассортимент сложных 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; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); – технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;
--	--	---

		– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Иметь практический опыт: – разработки ассортимента сложных горячих соусов; – организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; – приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных горячих соусов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. Уметь: – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. Знать: – ассортимент сложных горячих соусов; – принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); – требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для

		приготовления горячих соусов; – 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 горячих соусов; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – технологию приготовления, горячих соусов; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; – правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; – варианты оформления тарелки и блюд с 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 процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и
--	--	--

		хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Иметь практический опыт: – разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - контроля качества и безопасности готовой продукции. Уметь: – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. Знать: – ассортимент сложных 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, блюд из овощей, грибов и сыра;

		– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления 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 различных типов сыров; – правила 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 овощей, грибов и сыра; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; – варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра; – традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; – температуру подачи блюд из сыра, овощей и грибов; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Иметь практический опыт: – разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и

	(домашней) птицы.	сельскохозяйственной (домашней) птицы; – организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – контроля качества и безопасности готовой продукции. Уметь: – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. Знать: – ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, 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 блюд из рыбы, мяса и птицы; – температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; – варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – технологию приготовления блюд из мяса и птицы; – гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; – технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы, мяса и птицы; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, используя различные технологии; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Уметь: - выбирать вид теста и способы формования 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. Знать: - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные технологии; - оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии оборудование, инвентарь; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - контроля качества и безопасности

		готовой продукции; - организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Уметь: - выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определять режим хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Знать: - ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии; - оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий; - изготовления различных мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии оборудование, инвентарь; - оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления мелко

		штучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов. Уметь: - выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - выбирать различные способы и приемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режим хранения мелкоштучных кондитерских изделий; Знать: - ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; - основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов; - приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии; - оформления и отделки сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии оборудование, инвентарь; - оформления сложными отделочными полуфабрикатами; - организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочих мест по изготовлению отделочных

		полуфабрикатов. Уметь: - выбирать вид теста и способы формования сложных отделочных полуфабрикатов; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты; - определять режим хранения сложных отделочных полуфабрикатов. Знать: - ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; - основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Иметь практический опыт: - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - 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. Знать: - 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 салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже и др.; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительных 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; - сервировку и подачу 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, используемых для приготовления сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Иметь практический опыт: - расчета массы сырья для приготовления горячих десертов; - приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки сложных горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. Уметь: - 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. Знать: - 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; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и др.; - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания 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; - сервировку и подачу сложных горячих десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и 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.
Организация работы структурного подразделения		
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. Уметь: - рассчитывать экономические показатели структурного

		подразделения организации; - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников. Знать: - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений; Уметь: - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей. Знать: - основные приемы организации работы исполнителей.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. Уметь: - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию. Знать: - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений.

		Уметь: - рассчитывать заработную плату. Знать: - методику расчета заработной платы.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. Уметь: - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знать: - формы документов, порядок их заполнения.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).		
ПК 7.1	Осуществлять процессы первичной кулинарной обработки сырья	Иметь практический опыт: - последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; - последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп). Уметь: - обрабатывать овощи, грибы, мясо, рыбу и птицу; - оценивать органолептическим способом признаки доброкачественности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд и кулинарных изделий. Знать: - виды, свойства и кулинарное назначение овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - кулинарное назначение полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и др. продуктов; - признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья и кулинарной продукции; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода ними.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	Иметь практический опыт: - приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса; – осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.; – осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов; – проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий; – безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд; - отпуска блюд массового спроса. Уметь: - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы; - подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд и кулинарных изделий; - оценивать органолептическим способом признаки доброкачественности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осуществлять отпуск блюд массового спроса. Знать: - правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; - признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья и кулинарной продукции; - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи; - сроки и условия хранения блюд; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и

		правила ухода за ними.
ПК 7.3	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий	Иметь практический опыт: - приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса; – осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.; – осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов; – проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий; – безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд; - отпуска блюд массового спроса. Уметь: - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы; - подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд и кулинарных изделий; - оценивать органолептическим способом признаки доброкачественности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - осуществлять отпуск блюд массового спроса. Знать: - правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; - признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья и кулинарной продукции; - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи, - сроки и условия хранения блюд; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Оценка качества освоения ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является:

- защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.