

**Обоснование вариативной части ППСЗ
по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**

Обязательная часть ППСЗ по циклам составляет 70,4% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (29,6%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности факультета СПО и направлена на введение новых дисциплин и увеличение объема времени, отведенных на модули обязательной части.

Распределение объема вариативной части УП ППСЗ по циклам представлено в следующих таблицах:

Таблица 1.

Индексы циклов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов					
	Всего		В том числе			
			На увеличение объёма обязательных дисциплин (МДК)		На введение дополнительных дисциплин	
	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	94	64	-	-	94	64
ОП.00	1202	800	-	-	1202	800
ПМ.00	-	-	-	-	-	-
Вариативная часть (ВЧ)	1296	864	-	-	1296	864

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введённых дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов обязательной нагрузки УП ППСЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличение объема обязательной части)
ОГСЭ.4	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	47	<p>Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.</p> <p><i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-4, ОК6</p>
ОГСЭ. 5	Основы социологии и политологии	47	<p>Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.</p> <p><i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-10</p>
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	56	<p>Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда</p> <p><i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-7</p>
ОП.15	Ресторанное дело	69	<p>Основываясь на профессиональный стандарт «Официант/ бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н,</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностные инструкции официанта, менеджера, - требования WorldSkillsRussia (компетенция «Ресторанный сервис»).

			<p>В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине <i>студент</i> должен:</p> <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. составлять различные виды меню, 2. составлять карты вин ресторана, 3. использовать цвета как элемент сервировки стола, 4. создавать флористические композиции как элемент сервировки стола, 5. осуществлять синхронную сервировку стола. <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК-1-10</p>
ОП.16	Диетология	46	<p>Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.</p> <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК-1-5, 9</p>
ОП.9	Бизнес-планирование	40	<p>Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.</p> <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК1-4, ОК6</p>
ОП.11	Экономика отрасли	58	<p>Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда</p> <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК1-7</p>
ОП.12	Менеджмент	32	<p>Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда</p> <p><u>Коды формируемых компетенций:</u> ОК1-7</p>

ОП.17	Товароведение продовольственных товаров	120	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования. <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-5, 9
ОП.13	Трудовое право	62	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.14	Кухня народов мира	71	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.18	Бухгалтерский учет в общественном питании	120	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.19	Организация обслуживания	48	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.20	Психология и профессиональная этика	78	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Таблица 2

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (квалификация- Техник- технолог)	Повар (утв. 08 сентября 2015г. № 610н)	4-5

Сопоставление ФГОС СПО с профессиональными стандартами

Таблица 3

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Повар	Выводы
Виды деятельности (ВД):	Обобщённые трудовые функции (ОТФ)	ТФ 1-2, включающая трудовые действия,
	или трудовые функции (ТФ)	умения и знания, осваивается в полном
ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствующего уровня квалификации:	объёме при освоении вида деятельности 1 и формировании соответствующих компетенций ФГОС специальности
<u>Профессиональные компетенции:</u>	<i>ОТФ 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и других продукции под руководством повара.</i>	19.02.10
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ТФ 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	ТФ 1 и ТФ2, включающая трудовые действия, умения и знания, осваивается в полном объёме при изучении учебных дисциплин «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ТФ2. Выполнение заданий повара по приготовлению презентаций и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Трудовые действия (ТД)	продукции», «Выполнение работ по профессии «повар»
	1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	

2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Трудовые действия (ТД)

1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и других кулинарных изделий.

2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.

3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

4. Приготовление бутербродов.

5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.

	<p>6. Приготовление каш и гарниров из круп.</p> <p>7. Приготовление блюд из рыбы и продуктов моря.</p> <p>8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>9. Приготовление блюд из яиц.</p> <p>10. Приготовление блюд из творога.</p> <p>11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.</p> <p>13. Приготовление горячих напитков.</p> <p>14. Приготовление и оформление супов, бульонов.</p> <p>15. Прием и оформление платежей за блюда, напитки, кулинарных изделий.</p> <p>16. Упаковка блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.</p>	
<p><u>Виды деятельности (ВД):</u> ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p><u>Профессиональные компетенции:</u> ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из</p>	<p><u>Обобщённые трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации:</u> <i>1. ОТФ1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.</i> ТФ 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</p>	<p>ТФ 1 - ТФ 5, включающие трудовые действия, умения и знания, осваиваются в полном объеме при освоении видов деятельности 2 и 3 и формировании соответствующих компетенций ФГОС специальности 19.02.10 ТФ 1-5, включающая трудовые действия, умения и знания, осваивается в полном объеме при изучении учебных дисциплин «Технология приготовления полуфабрика-</p>

<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>ТФ2. Приготовление, оформление и презентация блюд , напитков и кулинарных изделий..</p> <p>Трудовые действия (ТД)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. . Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Контроль выполнения помощником повара заданий. 6. Контроль хранения и расхода продуктов. 	<p>тов для сложных кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Управление структурным подразделением организаций», «Выполнение работ по профессии "повар"»</p> <p>Профессиональный стандарт «Повар» полностью накладывается на ФГОС специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»</p>
<p style="text-align: center;"><u>Виды деятельности (ВД):</u></p> <p>ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p style="text-align: center;"><u>Профессиональные компетенции:</u></p> <p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК3.3 Организовывать и проводить при-</p>	<p>Трудовые действия (ТД)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка меню и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.. 2. Подготовка сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 	

<p>готовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4 Организовывать и проводить при- готовление сложных блюд из мрыбы, мя- са и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Нарезка и формовка овощей и фрук- тов. 4. Приготовление и оформление холод- ных и горячих закусок. 5. Приготовление и оформление рыб- ных и мясных блюд.. 6. Приготовление и оформление супов, бульонов. 7. Приготовление и оформление горя- чих и холодных соусов. 8. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. 9. Приготовление и оформление блюд из рыбы. 10. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, до- машней птицы. 11. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий. 12. Приготовление и оформление хо- лодных и горячих десертов. 13. Контроль хранения и расходов про- дуктов на производстве. 14. Контроль качества приготовления напитков , блюд , кулинарных изделий. 15. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. 16. Презентация готовых блюд, напит- ков и кулинарных изделий. 	
<p>ВД.4.Организация процесса приготоделе- ния и приготовление сложных хлебобу-</p>	<p><i>ОТФ2 Организация и контроль теку- щей деятельности бригады поваров.</i></p>	

лочных, мучных, кондитерских изделий.

ТФ1. Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.

ТФ2. Организация работы бригады поваров.

ТФ3. Контроль работы поваров подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

Трудовые действия (ТД)

1. Оценка потребности материальных и других ресурсов, необходимых для обеспечения бесперебойной бригады поваров.

2. Определение потребности членов бригады поваров в обучении.

3. Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства.

Трудовые действия (ТД)

1. Проведение вводного и текущего инструктажа поваров, членов бригады поваров.

2. Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умения и компетенции.

3. Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий.

4. Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания.

	<p><i>Трудовые действия (ТД)</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период. 2. Определение и использование форм контроля соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин. 4. Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период. 	
<p><u>Профессиональные компетенции:</u></p> <p>ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><i>ОТФ3 Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.</i></p> <p><i>ТФ 1. Планирование процессов основного производства организации питания.</i></p> <p><i>ТФ2 Организации и координация процессов основного производства организации питания.</i></p> <p><i>ТФ3. Контроль и оценка эффективности основного процессов основного производства организации питания.</i></p> <p><i>Трудовые действия (ТД)</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка факторов , влияющих на процессы основного производста организации питания. 2. Планирование потребностей основного производства организации в трудовых и материальных ресурсах. 	

3. Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов.

4. Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Трудовые действия (ТД)

1. Проведение организационной диагностики, проектирование и регламентация процессов основного производства организации питания.

2. Распределение производственных работ между бригадами основного производства, в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров.

3. Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Трудовые действия (ТД)

1. Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации.

2. Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период.

	<p>3. Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин.</p> <p>4. Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период.</p> <p>5. Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации.</p> <p>6. Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.</p>	
<p>ВД.5. .Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>		
<p><u>Профессиональные компетенции:</u> ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>		
<p>ВД.6.Организация работы структурного подразделения.</p>		
<p><u>Профессиональные компетенции:</u> ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК6.2 Планировать выполнение работ</p>		

<p>исполнителями. ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива. ПК6.4 Контролировать ход и оценивать результат работ исполнителями. ПК6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p>ВД.7. Выполнение работ по профессии «повар».</p>		

Результаты освоения программы СПО

Таблица 4.

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	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. ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ВД 2. 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.
ВД 3. 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. ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мрыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВД.4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	ПК4.1_Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

	ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВД.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВД.6.Организация работы структурного подразделения.	ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива. ПК6.4 Контролировать ход и оценивать результат работ исполнителями. ПК6.5 Вести утвержденную, учетно- отчетную документацию.

Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе.

Основным результатом освоения образовательных программ, разработанных с учётом профессиональных стандартов, является профессиональная квалификация. Квалификацию необходимо оценивать в целом, при выполнении деятельности в реальных условиях или максимально приближенных к ним. Объективность оценки может быть достигнута за счёт её проведения независимыми экспертами на основании чётко сформулированных показателей и критериев. При освоении программ СПО оценка профессиональной квалификации проводится на экзаменах по каждому их осваиваемых профессиональных модулей (промежуточная аттестация) и при защите выпускной квалификационной работы (итоговая аттестация).

Формирование структуры и содержания программы.

Структура программы в целом определяется ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФГОС СПО фиксирует структуру программы подробно, с детализацией до модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов. Для программ СПО определена модульная составляющая профессионального цикла: каждый вид деятельности, освоение которого предусмотрено программой, изучается в рамках профессионального модуля, интегрирующего теоретическое и практическое обучение. Таким образом, в данном случае реализуется модульно-компетентностный подход.

Разработка программы учебной и производственной практик

При определении содержания программы важно исходить из результатов обучения, определённых на основе ФГОС и с учётом профессионального стандарта. Для этого разрабатывается программа учебной и производственной практик.

Формирование содержания практики

Таблица 5

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности – ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	

<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов используемых при прготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства.. 3. Применять регламенты, стандарты и номативно - техническую документацию, используемую при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий . 4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам. 5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 6. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. 8.Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. 9. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
<p>Вид деятельности – ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	

<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь. 2. Творчески оформлять блюда , напитки, кулинарные изделия. 3. Соблюдать в приготовлении Блюда, напитков, кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. 4. Оценивать качество приготовления готовых блюд. 5. Составлять калькуляцию на блюда.
<p>Вид деятельности – ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	

<p>3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уметь разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы. 2. Уметь организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции . 3. Уметь организовать рабочее место. 4 Уметь пользоваться профессиональными инструментами. 5. Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 6. Уметь проводить расчеты по формулам. 7. Безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием. 8. Выбирать способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции . 9. Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. 10. Оценивать качество и безопасность приготовленной продукции.
<p>Вид деятельности – ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.</p>	

<p>ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать ассортимент сдобных, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Уметь организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий. 3. Уметь приготовить сложные хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 4. Выполнять оформление и отделку сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий . 5. Изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий. 6. Оформлять кондитерские изделия. 7. Органолептически оценивать качество продуктов. 8. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием. 9. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий. 10. Определять режимы выпечки. 11. Оценивать качество и безопасность приготовленной продукции.
<p>Вид деятельности – ВД.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Уметь органолептически оценивать качество продуктов. 2. Использовать различные способы и приемы приготовления
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	сложных холодных и горячих десертов. 3. Проводить расчеты по формулам. 4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием. 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов. 6. Принимать решение по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции. 9. Оформлять документацию.
Вид деятельности – ВД.6. Организация работы структурного подразделения.	
ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	1. Рассчитывать выход продукции в ассортименте. 2. Вести табель учета рабочего времени работников.
ПК6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	3. Рассчитывать заработную плату.
ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	4. Рассчитывать экономические показатели структурного
ПК6.4 Контролировать ход и оценивать результат работ исполнителями.	подразделения организации. 5. Организовать рабочие места в производственных помещениях.
ПК6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	6. Организовывать работу коллектива исполнителей. 7. Разрабатывать оценочные задания и нормативно - технологическую документацию. 8. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции.

