

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. **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. **Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**
 - 2.1. различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
 - 2.2. 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;
 - 2.3. процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
 - 2.4. первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.
3. **Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:**
 - 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
 - 3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
 - 3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - 3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
 - 3.6. Организация работы структурного подразделения.
 - 3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
4. **Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:**
 - 4.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - 4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
 - 4.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
 - 4.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - 4.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
 - 4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
 - 4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

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 для приготовления сложной кулинарной продукции.
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.
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.
 - 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.