

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания
(базовая подготовка)**

Общий объем государственной итоговой аттестации

Общий объем государственной итоговой аттестации, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, составляет – 216 часов, в том числе:

подготовка выпускной квалификационной работы – 144 час;

защита выпускной квалификационной работы – 72 час.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком:

на подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели;

на защиту выпускной квалификационной работы отводится 2 недели.

Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена, включает организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена, являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной деятельности

Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена с квалификацией техник-технолог готовятся к следующим видам профессиональной 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.

При разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена кафедры ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

В результате обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

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;

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;

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски;

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;

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, сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 3.5 Оформлять учетно-отчетную документацию;

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;
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- 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

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма