

ГККП «Индустриально-технический колледж, г. Степногорск»
при управлении образования Акмолинской области

Педагогикалық Кеңесінің
Отырысында қарастырылды /
Рассмотрен на заседании
педагогического Совета
Хаттама/Протокол № 10
«21» 05 2019 ж. / г.



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ГККП «Индустриально-
технический колледж
г. Степногорск»

Крайнева Е.В.

«21» 05 2019 г.

КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА

Специальности 1226000-Технология и организация производства продукции предприятий
питания
квалификация 1226043-техник-технолог

1. Характеристика подготовки по специальности

1. Направленность (профиль) программы
2. Квалификация, присваиваемая выпускникам 1226043 Техник-технолог
3. Формы освоения основной профессиональной образовательной программы Очная
4. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы: Общий объем программы при сроке обучения 3 года 10 месяцев – 6376 ч.
5. Вид профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники техники-технологи предприятий питания -Использование основных приемов механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, процесс приготовления различных полуфабрикатов и блюд, особенности технологического процесса диетического и лечебно-профилактического питания, правила составления меню; составление производственной программы на каждый день, договора поставки сырья от поставщика, проведение технологических и потребительских конференций, составление графиков выхода на работу, ведение отчетной документации, обеспечение высокой культуры обслуживания в торговых залах, организация обслуживания в торговых и банкетных залах. Использование специальных видов услуг и формы обслуживания, выполнение услуг и формы обслуживания иностранных туристов, принятие управленческих решений, организация деловых встреч, использование при управлении основные темпераменты и психологию подчиненных, применение теории лидерства. - Организация производства, структуры производства, соблюдение технологических процессов в цехах, организация работы вспомогательных помещений, порядок проведения контроля за выпуском продукции, составление плана-меню, организация работы во всех цехах.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников
Выпускники могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: организация производства, организация обслуживания и технология приготовления пищи,

также, контроль качества продукции и/п, лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий, выполнение основных функций менеджмента, разработка фирменных блюд и инновационных методов кулинарной обработки сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются

Предприятия питания различных типов и классов

Профессиональные и специфические качества

К профессиональным качествам техника-технолога относятся: направленность его личности, то есть социальная зрелость, ответственность, профессиональные идеалы, самоотверженность к выбранной профессии, стремление к познанию, саморазвитию. К специфическим качествам, присущим технику-технологу можно отнести: требовательность, самокритичность, доброжелательность, открытость, приветливость, тактичность, справедливость, наблюдательность, интеллектуальная активность, самообладание, толерантность, выдержка, чувство юмора, физическое, психическое здоровье и профессиональная работоспособность.

Планируемые результаты освоения программы

Компетенции, установленные в типовом учебном плане	
Базовые компетенции	Профессиональные компетенции
БК 1. Соблюдать правила межличностного и коммуникативного поведения; БК 2. Выполнять конкретные задачи и планировать свою деятельность с учётом поставленной цели; БК 3. Решать творческие и практические задачи на основе определения и самостоятельного поиска источников информации; БК 4. Участвовать в коллективном принятии решений по вопросам выбора наиболее эффективных путей создания творческой работы; БК 5. Соблюдать правила этики делового общения; БК 6. Организовать рабочее место; БК 7. Соблюдать личную гигиену и правила санитарии. БК 8. Обновлять свои знания и навыки в течение всей жизни; БК 9. Соблюдать правила техники безопасности.	ПК 1. Организовывать и планировать работу предприятий питания; ПК 2. Предоставлять услуги предприятий питания различных типов и классов, организационно-правовых форм; ПК 3. Вести номенклатуру дел и контролировать её исполнение и применение, составлять и оформлять служебную и личностную документацию; ПК 4. Организовывать различные формы и виды обслуживания; ПК 5. Пропагандировать рациональное и здоровое питание среди населения; ПК 6. Составлять меню, технологические карты, калькуляцию блюд; наряд-заказ, счет-заказ; ПК 7. Использовать принципы и методы менеджмента и маркетинга в предприятиях питания ПК 8. Применять современные технические средства, соблюдая правила техники безопасности; ПК 9. Вести плановую воспитательную работу с коллективом и личностью; ПК 10. Руководить предприятием питания с учетом современных направлений в области питания населения; ПК 11. Проектировать цеховую структуру предприятия с целью увеличения производства продукции, товарооборота и улучшения условий труда.
Дополнительные компетенции	
Общепрофессиональные	Социально-личностные
Осуществлять предоставление услуг общественного питания с неукоснительным соблюдением прав	- социальные навыки, позволяющие человеку адекватно выполнять нормы и правила жизни в обществе;

потребителя, предусмотренных Законом «О защите прав потребителей» и действующим законодательством РК. Определять задачи и перспективы развития предприятий питания в условиях рыночной экономики. Осуществлять торгово-производственную деятельность предприятия, согласно меню и прейскуранта, руководствуясь требованиями ГОСТа Р 50762-95 к ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов, а также ассортиментным минимумом, согласованным с санитарной службой. Развивать творческие способности обучающихся. Руководствоваться научной организацией труда с учетом профессиональных способностей членов коллектива. Соблюдать производственную санитарию и личную гигиену.	- умение принимать самостоятельные решения в профессиональной деятельности; - способность к самостоятельным поступкам и действиям; - потребность в здоровом образе жизни; - патриотизм и гражданскую зрелость (любовь к Родине, служение Отечеству); - проявлять ответственность, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность; - целеустремленность, настойчивость в достижении результата.
---	---

Тарифно-квалификационная характеристика техника-технолога предприятий питания

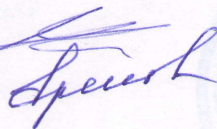
Техник-технолог должен знать и уметь:

- Использовать основные приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, процесс приготовления различных полуфабрикатов и блюд, особенности технологического процесса диетического и лечебно-профилактического питания, правила составления меню;
- Особенности организации производства, структуру производства, соблюдение технологических процессов в цехах, организацию работы вспомогательных помещений, порядок проведения контроля за выпуском продукции, составление плана-меню, организацию работы во всех цехах;
- Организацию работы в торговых помещениях, организацию обслуживания, концепцию менеджмента, основные принципы управления, требования при подборе кадров, деловое общение;
- Технологические процессы приготовления широкого ассортимента кондитерских изделий, эстетические требования к оформлению готовой продукции, к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовых изделий; обслуживание посетителей, согласно, основных правил, произвести расчет с посетителями, документально оформить получение продукции из кладовой, составить отчет о работе за день;
- Основные понятия, термины, определения в области стандартизации, качества продукции; формы, виды и методы определения оценки качества продукции;
- Правила работы на торгово-технологическом оборудовании;

- Составлять калькуляции блюд и отчетность;
- Работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Согласовано:

Зам. директора по УР
Заведующий отделением



Крайнева Е.В.
20 12 2019 г.

КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА

Специальность 122604-Технология в организациях производства и обслуживания предприятий питания
квалификация 1226043-техник-технолог

I. Характеристика подготовки по специальности

1. Направленность (профиль) программы

2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

122604-Техник-технолог

3. Формы освоения основной профессиональной образовательной программы

Очная

4. Планируемый срок освоения основной профессиональной образовательной программы
основная образовательная программа при сроке обучения 3 года 10 месяцев - 6376 ч.

5. Тип профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники
техники-технологи предприятий питания

Освоение основных приемов механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, процесс приготовления различных полуфабрикатов и блюд, особенности технологического процесса диетического и лечебно-профилактического питания, правила составления меню, составление производственной программы на каждый день, договора поставки сырья от поставщика, проведение технологических и потребительских конференций, составление графиков выхода на работу, ведение отчетной документации, обеспечение высокой культуры обслуживания в торгово-сервисных залах, организация обслуживания в торгово-сервисных залах. Использование специальных видов услуг и форм обслуживания, выполнение услуг и форм обслуживания иностранных туристов, применение управленческих решений, организация деловых встреч, использование при управлении основными темпераментами и психологию подчиненных, применение теории лидерства.

Организация производства, структуры производства, соблюдение технологических процессов в цехах, организация работы вспомогательных помещений, порядок проведения контроля за выпуском продукции, составление плана-меню, организация работы во всех цехах.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников

Выпускники могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: организация производства, организация обслуживания и технология приготовления пищи.