

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждаю



Первый заместитель Министра
Образования Российской Федерации

А.Ф. Киселев

06 февраля 2002г.

регистрационный № 11-2711-Б

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к минимуму содержания и уровню подготовки
выпускников по специальности

2711 Технология продукции общественного питания

(базовый уровень среднего профессионального образования)

Квалификация – технолог

Вводится в действие с 1 сентября 2002 г.

Москва 2002

1. Общая характеристика специальности 2711 Технология продукции общественного питания

1.1. Специальность 2711 Технология продукции общественного питания утверждена приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 июля 2001г. № 2572 "Об утверждении государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. – Классификатора специальностей среднего профессионального образования".

1.2. Формы освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 2711 Технология продукции общественного питания:

- очная,
- очно-заочная (вечерняя),
- заочная,
- экстернат

1.3. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности при очной форме обучения, образовательная база приема

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме обучения:

- на базе среднего (полного) общего образования - 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования - 3 года 10 мес^Х.

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

1.4. Квалификация выпускника – технолог

1.5. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

^Х Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку специалистов на базе основного общего образования реализуют основную образовательную программу среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования.

Основные виды деятельности технолога:

производственно-технологическая - оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально-техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества; обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов; обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды; составление планов размещения оборудования, технического оснащения, организации рабочих мест производственного персонала; разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; обеспечение техники безопасности на производственных участках;

организационно-управленческая - соблюдение действующего законодательства; учет, анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания; планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания; анализ производственных ситуаций, конъюнктуры рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания; формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учетом реального и прогнозируемого спроса; участие в разработке стратегии предприятия; принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции; организация работы коллектива исполнителей; выбор оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций; управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания; документальное и информационное обеспечение управления на предприятии; использование компьютерной техники в профессиональной деятельности; соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе;

контрольно-технологическая - осуществление контроля за качеством продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания; осуществление контроля за соблюдением действующего законодательства, установленных требований нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда; применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий; проведение контроля за соблюдением условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции; проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативных документов; идентификация и