|  |
| --- |
| Министерство общего и профессионального образования Свердловской области |
|  Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  |
| Свердловской области  |
| «КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА «СТИЛЬ» |
| **(ГАПОУ СО КУиС «СТИЛЬ»)** |
| Белинского ул., 91, Екатеринбург, 620026 |
| телефон: 251-38-70, 256-48-45, факс: 251-38-67. Е-mail: lic\_style@mail.ru |
| ИНН 6662021300 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮДиректор ГАПОУ СО «Колледж управления и сервиса «Стиль»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Эльснер«30» августа 2017г |
| СОГЛАСОВАНО ООО «Модерато» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«30» августа 2017г | СОГЛАСОВАНО ООО «Эковкус», кафе «Кекс»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«30» августа 2017г |
| СОГЛАСОВАНО Ресторан «Просторы» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«30» августа 2017г |  |

Изучая материалы службы занятости населения г. Екатеринбурга, было выявлена нехватка квалифицированных специалистов, обладающих дополнительными компетенциями (представлены в таблице 1), владеющими рабочей профессией.

Анализируя развитие сферы общественного питания, выявлено, что сегодня успех ресторатора зависит от наличия хорошего менеджмента, безукоризненного сервиса, интересного интерьера и разумных цен. Повысились требования к производственному и обслуживающему персоналу ресторанов. Среди ресторанов усилилась конкуренция, появились новые критерии оценки качества кулинарной продукции. В этой связи возникает необходимость в подготовке универсального специалиста, отвечающего требованиям работодателей.

Анкетирование представителей 40 предприятий общественного питания показало: руководители предприятий (70%) отмечали, что повар обязан знать зарубежную кухню, обслуживающий персонал ресторана должен владеть иностранными языками. Также руководители предприятий (65%) выразили желание, чтобы сотрудники имели профессиональное образование и обладали организаторскими способностями, могли нести ответственность за результат работы других людей, 30% руководителей отмечали необходимость владения профессиональной этикой деловых отношений. Положительной тенденцией считаем, что 70% руководителей предприятий общественного питания отмечают целесообразным иметь прямые связи с образовательными учреждениями; 30% считают, что необходима целевая подготовка специалистов по специально разработанной программе; 50% руководителей готовы принять на стажировку выпускников учреждений профессионального образования.

Анализ анкетирования выявил требования к специалисту сферы общественного питания:

- базовая теоретическая и практическая подготовка, позволяющая самостоятельно применять умения и навыки в профессиональной деятельности;

- владение организационными навыками;

- умение осваивать новые технологии и специализацию;

- проявлять готовность к изменению характера и содержания труда.

Поэтому в современных условиях особую актуальность приобретает качественная подготовка выпускника колледжа, в основе которой заложена подготовка компетентного специалиста в соответствии с требованиями работодателей, специалиста, который освоит рабочие профессии (Повар, кондитер) в рамках ОП «Организация обслуживания в общественном питании».

Учитывая запросы работодателей, в рамках экспериментальной деятельности колледжа разрабатываются организационно-педагогические условия подготовки специалиста сферы общественного питания:

1. За счет вариативной (профильной) части ОП 43.02.01 Организация обслуживания в рамках ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих ввести дополнительно МДК.05.02 Аксессуарную деятельность в количестве 20 час., и МДК.05.03 Выполнение работ по профессии «Повар» в количестве 272 час.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид деятельности** | **Дополнительные компетенции** |
| 1. Приготовление блюд из овощей и грибов
 | ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста
 |  ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
|  ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
|  ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| 1. Приготовление супов и соусов
 | ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.ПК 3.2. Готовить простые супы. |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| 1. Приготовление блюд из рыбы
 | ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| 1. Приготовление блюд из мяса
 | ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| 1. Приготовление холодных блюд и закусок
 | ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски. |
| 1. Приготовление сладких блюд и напитков
 | ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| 1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания
 | ПК 1.5. Организация аксессуарного сервиса на предприятиях питания и индустрии гостеприимства. |

**Документ подписан заинтересованными сторонами по результатам обсуждения на рабочей группе**