

**Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Утверждено

на заседании Ученого совета

протокол № 13 от «27» июня 2018 г.

заместитель председателя Ученого совета

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»



В.Г. Минашкин

ПОЛОЖЕНИЕ

**о присвоении квалификации по профессии рабочего, должности служащего
для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания» в структурных подразделениях СПО
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Дата утверждения: 27 июня 2018 г.

Данное положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального обучения";
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальностям (ФГОС СПО);
- Общих положений единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и ОКПДТР (ОК 016-94);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
- приказа Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (далее – ФГОС СПО);
- Постановления Госстандарта РФ от 26.12.1994 г. № 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;

- Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Производство алкогольной и безалкогольной продукции»; «Хлебопекарно-макаронное производство»; «Кондитерское производство»; «Крахмалопаточное производство»; «Производство сахара»; «Производство пищевых концентратов»; «Табачно-махорочное и ферментационное производства»; «Эфиромасличное производство»; «Производство чая»; «Парфюмерно-косметическое производство»; «Масложировое производство»; «Добыча и производство поваренной соли»; «Добыча и переработка солодкового корня»; «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства»; «Торговля и общественное питание»; «Производство консервов»;
- Устава ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

1. Общие положения

1.1. Положение предназначено для введения единых подходов к организации учебного процесса по программам подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования, реализуемым в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» в части освоения ИПССЗ по профессии рабочего (должности служащего).

1.2. Положение регулирует процесс присвоения квалификации по профессии рабочего (должности служащего) при освоении профессиональных модулей обучающимися, получающими среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами по специальности среднего профессионального образования.

1.3. Содержание системы присвоения квалификации при освоении профессиональных модулей должно соответствовать требованиям единого

тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС) и общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР), отражая степень освоения профессиональных действий по специальности/профессии.

1.4. Уровень присвоенной квалификации является показателем качества подготовки выпускника.

1.5. Требования Положения являются едиными и обязательными в образовательной деятельности университета, но они реализуются с учетом специфики профессий и специальностей по конкретным профессиональным модулям.

2. Организация присвоения квалификации

2.1. Содержание среднего профессионального образования по каждой профессии, специальности определяется программами подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования. Содержание среднего профессионального образования должно обеспечивать получение квалификации.

2.2. Организация присвоения квалификации проходит по результатам промежуточной аттестации, итогам освоения профессионального модуля (или нескольких модулей), который включает в себя проведение практики и присвоение квалификации по профессии рабочего/ должности служащего.

2.3. Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен. Итогом квалификационного экзамена является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом, и принятие однозначного решения: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

2.4. Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) приобретенного практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании дневника практики, данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

2.5. По результатам квалификационного экзамена оформляется протокол, содержащий итоги освоения профессионального модуля и присвоение квалификации.

2.6. В случае если квалификация может быть присвоена только по итогам освоения нескольких профессиональных модулей, протокол по присвоению квалификации оформляется после освоения последнего из них.

2.7. Квалификационный экзамен проводится экзаменационной комиссией.

3. Организация работы экзаменационной комиссии

3.1. Для проведения квалификационного экзамена распоряжением руководителя структурного подразделения СПО университета создается экзаменационная комиссия численностью не менее 5 человек.

Экзаменационная комиссия создается по каждой профессии рабочего/должности служащего. В состав экзаменационной комиссии входят:

- председатель комиссии – представитель компании - работодателя, социальных партнеров из числа высококвалифицированных специалистов соответствующей специальности; или руководителей или заместителей руководителей ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; высшую квалификационную категорию;
- члены комиссии – ведущие преподаватели дисциплин профессионального цикла ППССЗ соответствующей специальности;
- секретарь.

3.2. Место работы утвержденной экзаменационной комиссии устанавливается университетом.

3.3. В случае прохождения обучающимися учебной или производственной практики в организациях – базах практики, проведение квалификационных испытаний может быть организовано для обучающихся на их рабочих местах в последние дни практики в организации. В этом случае, для проведения квалификационных испытаний в организации приказом руководителя организации создается экзаменационная комиссия из числа высококвалифицированных специалистов соответствующей специальности и квалифицированных рабочих по профессии, соответствующей специальности обучения студентов.

3.4. Для проведения квалификационного экзамена разрабатываются необходимые экзаменационные материалы. Экзаменационные материалы сопровождаются фондами оценочных средств, которые утверждаются только после предварительного положительного заключения работодателей.

3.5. К аттестации на заседании экзаменационной комиссии на присвоение профессии рабочего, должности служащего допускаются студенты, успешно освоившие все элементы профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

4. Порядок присвоения квалификации по профессии рабочего, должности служащего

4.1. Решение об итоговой оценке результатов квалификационных экзамена и о присвоении студентам квалификационного разряда по профессии рабочего, по должности служащего принимается экзаменационной комиссией на закрытом совещании после сдачи экзамена всеми студентами. Решение принимается простым большинством голосов. В случае равного разделения голосов членов комиссии, решающим является голос председателя комиссии.

4.2. Критериями для присвоения профессии рабочего и квалификационного разряда, должности служащих являются:

- качество сдачи квалификационных испытаний, позволяющее определить уровень профессиональной подготовки студентов по профессии, должности;
- соответствие уровня подготовки студента по профессии, должности квалификационным требованиям ЕТКС.

4.3 Решение заседания экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются:

- результаты квалификационных испытаний;
- присуждение профессии рабочего и квалификационного разряда, должности служащих и категории. Протоколы подписываются всеми членами комиссии, участвующими в аттестации.

4.4. В случае если обучающийся не сдал квалификационный экзамен по уважительной причине, он имеет право его пересдать не более двух раз в установленный Университетом период, не ранее чем через шесть месяцев после прохождения квалификационного экзамена впервые.

4.5. Решение Квалификационной комиссии о присвоении профессии рабочего и квалификационного разряда, должности служащих обучающимся, успешно прошедшим квалификационные испытания, объявляется приказом по университету.

5. Документы по присвоенной квалификации

5.1. Выпускникам, получающим среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, которым присвоена квалификация по профессии рабочего/ должности служащего при освоении профессиональных модулей, выдается свидетельство о квалификации установленного образца.

5.2. Документ о квалификации оформляется на основании протокола о присвоении квалификации, который хранится в структурном подразделении СПО постоянно (в соответствии с требованиями к номенклатуре дел).

5.4. Выдаваемые документы регистрируются в специальном журнале.

6. Порядок и условия проведения экзамена (квалификационного) по присвоению профессии рабочего, должности служащего

6.1. Экзамен (квалификационный) по присвоению профессии рабочего, должности служащего проводится по завершении изучения учебной программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

6.2. Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей и проводится по результатам освоения программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

6.3. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – междисциплинарных курсов (МДК), учебных и производственных практик, а также положительная характеристика и рекомендации работодателя. Контроль освоения МДК и прохождения практики направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности. Обучающиеся допускаются до экзамена (квалификационного) распоряжением руководителя структурного подразделения СПО.

6.4. Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающихся к выполнению определенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В зачетную книжку, оценочную ведомость, экзаменационную ведомость, протокол на освоение профессионального модуля и протокол на присвоения квалификации выставляется оценка по экзамену (квалификационному).

6.5. Виды и условия проведения экзамена (квалификационного) определяются настоящим положением. Форма и процедура проведения экзамена (квалификационного) доводится до обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

6.6. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится в день, освобожденный от других видов учебных занятий в счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Экзамен (квалификационный) может проводиться как в период экзаменационной сессии, так и в конце установленного срока прохождения производственной и/или учебной практики. Экзамен (квалификационный) проводится в специально подготовленных помещениях: учебных кабинетах, учебно-производственных мастерских, в условиях предприятий. Время на проведение экзамена устанавливается в зависимости от формы проведения экзамена (квалификационного).

6.7. Структурное подразделение СПО определяет перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов и различных образцов, которые разрешены к использованию на экзамене (квалификационном), определенных в контрольно-оценочных средствах по профессиональному модулю.

6.8. К началу экзамена (квалификационного) должны быть представлены следующие документы:

- рабочая программа профессионального модуля;
- утвержденный перечень квалификационных работ по профессиям рабочих;
- оценочные ведомости по профессиональному модулю на каждого студента (Приложение 1);
- экзаменационная ведомость (Приложение 2);
- Протокол освоения профессионального модуля (Приложение 3);
- Протокол о присвоении квалификации (Приложение 4);
- портфолио обучающегося;
- зачетные книжки.

6.9. В период подготовки к экзамену (квалификационному) могут проводиться консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

6.10. Экзамен (квалификационный) по присвоению профессий рабочего, должности служащего предполагает выполнение обучающимся практического задания с его теоретическим обоснованием.

6.11. Экзамен (квалификационный) на присвоение квалификации «Повар 3 разряда» по специальности 19.02.10 - «Технология общественного питания» проводится при наличии у обучающегося одного из следующих документов:

- благодарственное письмо от работодателя с места прохождения практики;
- грамоты;
- участие во внутренних конкурсах;
- фотоотчетов с профессиональных выставок (при наличии);
- участие в мастер-классах.

Обучающийся должен выполнять трудовые функции:

1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места, а для этого **обучающийся должен знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
 - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

обучающийся должен иметь практический опыт:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

7.1. Обучающийся, допущенный к квалификационному экзамену на присвоение квалификации «Повара 3 разряда» по специальности 19.02.10-«Технология общественного питания» **должен знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- Правила и технологии расчетов с потребителями;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

обучающийся должен уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

обучающийся должен иметь практический опыт:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовление блюд из творога по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;
- Приготовление горячих напитков по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;

- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

7.2. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю на присвоение квалификации «Повар 4 разряда» по специальности 19.02.10 «Технология общественного питания» проводится в случае, если обучающийся:

- успешно освоил профессиональные модули;
- имеет в наличии квалификации «Повара 3 разряда»;
- получил благодарственное письмо с места прохождения практики от работодателя;
- участвует во внутренних конкурсах университета по профилю получения квалификации;
- участвует в городских конкурсах по профилю получения квалификации.

Обучающийся должен выполнять трудовые функции:

1. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, а для этого обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах обучающихся.

обучающийся должен уметь:

- Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и напитков.

обучающийся должен иметь практический опыт по:

- Оценке наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Оценке наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Составлению заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовке товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Контролю выполнения помощником повара заданий;
- Контролю хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий, а для этого:

обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- Способы организации питания, в том числе диетического;
- Рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

обучающийся должен уметь:

- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

обучающийся должен иметь практический опыт:

- Разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Нарезки и формовки овощей и фруктов;
- Приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- Приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд;
- Приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- Приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- Приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- Приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;

- Приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- Приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- Приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- Приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- Приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- Способы контроля за хранением и расходом продуктов на производстве;
- Способы контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Способы контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Особенности презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

7.3. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю на присвоение квалификации «Повара 5 разряда» по специальности 19.02.10 «Технология общественного питания» обучающийся проводится при наличии у обучающегося:

- успешное освоение профессиональных модулей;
- благодарственное письмо с места прохождения практики от работодателя;
- грамоты;
- участие во внутренних, городских, региональных, межрегиональных всероссийских конкурсах с получением призовых мест;
- фотоотчетов с профессиональных выставок (при наличии);
- участие в мастер-классах.

Обучающийся должен выполнять трудовые функции:

Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.

Для реализации этой функции обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания;
- Технологии обучения на рабочих местах;
- Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены;

обучающийся должен уметь:

- Разрабатывать план работы бригады поваров;
- Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным;
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе;
- Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины;
- Готовить отчеты о работе бригады поваров.

обучающийся должен иметь практический опыт:

- Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров;
- Определение потребности членов бригады поваров в обучении;
- Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства.

7.4. Организация работы бригады поваров, а для этого:

обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания;

- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины

обучающийся должен уметь:

- Разрабатывать план работы бригады поваров;
- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным;
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде.

обучающийся должен иметь практический опыт:

- Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров;
- Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности;
- Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий;
- Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

7.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров, а для этого:

обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания;
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания;
- Технологии маркетинговых исследований в организациях питания;

обучающийся должен уметь:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания;
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания;
- Технологии маркетинговых исследований в организациях питания;

обучающийся должен уметь:

- Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров;
- Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана;
- Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию;
- Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров;

обучающийся должен иметь практический опыт:

- Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период;
 - Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин;
 - Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период.

7.6. По результатам освоения профессионального модуля по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих или должностям служащих, после сдачи экзамена (квалификационного), в течение 10 дней с момента выхода приказа о присвоении квалификации выдается документ (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего) об уровне квалификации установленного образца.

8. Содержание экзамена (квалификационного) по присвоению профессии рабочего, должности служащего

8.1. Задания экзамена (квалификационного) могут быть рассчитаны на проверку как профессиональных, так и общих компетенций, а также на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

8.2 Задания экзамена (квалификационного) должны носить компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т.к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий должно быть максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности. Формулировка заданий должна включать требования к условиям их выполнения (место выполнения – учебная/производственная практика или непосредственно экзамен квалификационный; время, отводимое на выполнение задания, необходимость наблюдения за процессом выполнения задания).

8.2. Задания для экзамена (квалификационного) могут быть 3 типов:

- задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом;
- задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля;
- задания, проверяющие отдельные компетенции внутри профессионального модуля.

9. Структура экзаменационной комиссии для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

9.1. Экзамены принимаются экзаменационной (квалификационной) комиссией, утвержденной распоряжением директора техникума/колледжа/филиала, с привлечением представителей работодателя.

9.1. Экзаменационную (квалификационную) комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к студенту. Председателем экзаменационной

(квалификационной) комиссии для проведения экзамена (квалификационного) является представитель работодателя.

9.2. Экзаменационная (квалификационная) комиссия формируется из числа педагогических работников техникума/колледжа/филиала, включая секретаря.

10. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена квалификационного по профессиональному модулю

10.1. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) входят в состав комплекта контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю, рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Наименования структурного подразделения

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на ____ курсе по специальности СПО _____

Группа _____

код и наименование

изучил(а) программу профессионального модуля _____

наименование профессионального модуля и практики

в объеме _____ часов с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ г.

1. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации ¹	Оценка
МДК 01.01 «...»		
МДК.01.02 «...»		
...		
УП.01.01 «...»		
ПП.01.01 «...»		

2. Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы), если предусмотрено учебным планом.

Тема: _____

Оценка _____ (_____)

3. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата ³	Оценка (да/нет)
ПК1 «...»		
ПК2 «...»		
ПК3 «...»		
ПК4 «...»		

Результат оценки: вид профессиональной деятельности _____

Дата: «__» _____ 201_ г. _____

освоен /не освоен, оценка

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Наименования структурного подразделения

Экзаменационная ведомость № ____

Курс, группа _____

Форма обучения очная

ПМ.00

Часы по учебному плану - _____

Дата проведения " ____ " _____ 201__ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	№ зачетной книжки	Результат сдачи экзамена	Вид профессиона льной деятельности Освоен/не освоен
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

Председатель
экспертной(квалификационной) комиссии
Члены комиссии:

Секретарь комиссии

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Наименования структурного подразделения

ПРОТОКОЛ № _____

Экспертной (квалификационной) комиссии по освоению профессионального модуля

(Наименование профессионального модуля)

Специальность _____

от « ____ » _____ 20 ____ года.

Присутствовали:

Председатель экспертной (квалификационной) комиссии _____

Заместитель председателя _____

Члены комиссии:

Секретарь комиссии _____

К экзамену допущено:

_____ обучающихся,

не прибыло _____ обучающихся.

По итогам экзамена обучающиеся показали следующие результаты:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	№ билета	Результат сдачи экзамена	Вид профессиона льной деятельности Освоен/не освоен
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

1. Уровень подготовки аттестуемых в количестве ____ человек соответствует требованиям для освоения профессионального модуля
2. Уровень подготовки аттестуемых в количестве ____ человек не соответствует требованиям.

3. Особые мнения комиссии:

Дата проведения экзаменационных испытаний « ____ » _____ 20 ____ г.

Присутствовали:

Председатель экспертной (квалификационной) комиссии _____

Заместитель председателя _____

Члены комиссии: _____

Секретарь комиссии _____

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Наименования структурного подразделения

ПРОТОКОЛ № _____

Экспертной (квалификационной) комиссии по присвоению квалификации

(Наименование квалификации)

ПМ.00 _____

Специальность _____

от « ____ » _____ 20 ____ года.

Присутствовали:

Председатель экспертной (квалификационной) комиссии _____

Заместитель председателя _____

Члены комиссии: _____

Секретарь комиссии _____

К квалификационному экзамену допущено:

_____ обучающихся,
не прибыло _____ обучающихся.

По итогам квалификационного испытания обучающиеся показали следующие результаты:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество экзаменуемого	Результат сдачи экзамена	Вид профессиональной деятельности Освоен/не освоен
1	2	3	4
1			
2			
3			

Постановили:

1. Уровень подготовки аттестуемых в количестве ____ человек соответствует требованиям для присвоения квалификации _____
2. Уровень подготовки аттестуемых в количестве ____ человек не соответствует требованиям.
3. Присвоить квалификацию _____ и выдать свидетельство на присвоение рабочей профессии следующим обучающимся:

№ п/п	Ф.И.О.

1. Особые мнения квалификационной комиссии:

Дата проведения квалификационных испытаний « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель экспертной (квалификационной) комиссии _____

Заместитель председателя _____

Члены комиссии: _____

Секретарь комиссии _____

Лист согласования

Положения о присвоении квалификации по профессии рабочего, должности
служащего для обучающихся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
в структурных подразделениях СПО
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

ПРОЕКТ ПОЛОЖЕНИЯ ВНОСИТ:

Начальник
отдела развития СПО УМУ

Е.С. Стручкова

« ____ » _____

СОГЛАСОВАНО:

Начальник
учебно-методического управления

И.Б. Стукалова

« ____ » _____

Начальник
отдела правового обеспечения

И.М. Абрамова

« ____ » _____