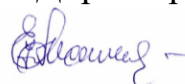


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

УТВЕРЖДАЮ
Директор Колледжа МТКП



Махиненко Е.Н.

"31" августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Образовательная база подготовки Среднее общее образование

Форма обучения очная

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

Организация-разработчик: Московский технологический колледж питания ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».

Разработчики: преподаватели Московского технологического колледжа питания «Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова».

Содержание

1	Паспорт ФОС	4
2	Комплект оценочных средств по учебным дисциплинам	40
3	Комплект оценочных средств по профессиональным модулям	40
4	Комплект контрольно-измерительных материалов для учебных дисциплин общеобразовательного цикла	41

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Наименование специальности: *19.02.10 Технология производства общественного питания*

1.2 Уровень образования: *базовый*

1.3 Присваиваемая квалификация: *Техник-технолог*

1.4 Срок обучения: *2 года 10 мес. (на базе среднего общего образования)*

1.5 Цель и задачи ФОС

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы специальности (оценка знаний, умений и освоенных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно- методической документации, регламентирующий содержание, организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности *19.02.10 Технология производства общественного питания*

1.6 Нормативные документы ФОС специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

1.6.1 Закон «Об образовании Российской Федерации»

1.6.2 Типовое Положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543.

1.6.3 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

1.6.4 Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования в РФ.

1.6.5 Устав ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».

1.7 Организация и проведение текущей и промежуточной аттестации определено Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам СПО

1.8 Подведение итогов освоения ППССЗ производится в результате государственной итоговой аттестации по специальности.

Профессиональная подготовка

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ – ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

Умения:

У 1. Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Знания:

З 1. Основные категории и понятия философии

З 2. Роль философии в жизни человека и общества

З 3. Основы философского учения о бытии

З 4. Сущность процесса познания

З 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира

З 6. Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды

З 7. Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

ИСТОРИЯ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

Уметь:

У 1. Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

У 2. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем.

Знать:

З 1. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

З 2. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

З 3. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

З 4. назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

З 5. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

З 6. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

Уметь:

У 1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы

У 2. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности

У 3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

Знать:

З 1. Лексический (1200 - 1400 лексических единиц)

З 2. Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА- ОК2, ОК3, ОК6

уметь:

У 1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

З 1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

З 2. основы здорового образа жизни

РУССКИЙ ЯЗЫК КУЛЬТУРА РЕЧИ - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

Уметь:

У 1. строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами

У 2. Анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности целесообразности

У 3. Устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи

У 4. Уметь пользоваться словарями русского языка

Знать:

З 1. различия между языком и речью

З 2. специфику культуры речи как научно дисциплины, для которой центральными являются:

1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация,

2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний

З 3. Функции языка как средства формирования и трансляции мысли

З 4. Нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров

ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

Уметь:

У 1. Применять техники и приемы

эффективного общения в профессиональной деятельности

У 12. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

Знать:

З 1. Взаимосвязь общения и деятельности;

З 2. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

З 3. Этические принципы общения

З 4. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения

З 5. Механизмы взаимопонимания в общении

З 6. Виды социальных взаимодействий

З 7. Роли и ролевые ожидания в общении

Математический и общий естественнонаучный цикл

МАТЕМАТИКА - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

У 1. решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности

У 2. применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности

Знать:

З 1. значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ

З 2. основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики

З 3. основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

У 1. анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности

У 2. использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания

У 3. соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

Знать:

З 1. принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания

З 2. особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду

З 3. об условиях устойчивого развития

экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса

З 4. принципы и методы рационального природопользования

З 5. методы экологического регулирования

З 6. принципы размещения производств различного типа

З 7. основные группы отходов, их источники и масштабы образования; З 8. понятие и принципы мониторинга окружающей среды

З 9. правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности

З 10. принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны

окружающей среды

З 11. природоресурсный потенциал Российской Федерации

З 12. охраняемые природные территории.

ХИМИЯ - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2

Уметь:

У 1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности

У 2. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем

для оптимизации технологического процесса У 3. описывать уравнениями химических реакций

процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов У 4. проводить расчеты по химическим

формулам и уравнениям реакции

У 5. использовать лабораторную посуду и оборудование

У 6. выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру.

У 7. проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений

У 8. выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений

У 9. соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

Знать:

З 1. основные понятия и законы химии

З 2. теоретические основы органической, физической, коллоидной химии

З 3. понятие химической кинетики и катализа

З 4. классификацию химических реакций и закономерности их протекания

З 5. обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов

- З 6.** окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена
- З 7.** гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах
- З 8.** тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения
- З 9.** характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции
- З 10.** свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов
- З 11.** роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах
- З 12.** основы аналитической химии;
- З 13.** основные методы классического количественного и физико-химического анализа
- З 14.** назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры
- З 15.** методы и технику выполнения химических анализов
- З 16.** приемы безопасной работы в химической лаборатории

ИНФОРМАТИКА -ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1.** оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- У 2.** распознавать информационные процессы в различных системах
- У 3.** использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования
- У 4.** осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей
- У 5.** иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий
- У 6.** создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые
- У 7.** просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных
- У 8.** осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях
- У 9.** представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма)
- У 10.** соблюдать правила техники

безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ

Знать:

- З 1.** различные подходы к определению понятия «информация»
- З 2.** методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный
- З 3.** единицы измерения информации
- З 4.** назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей)
- З 5.** назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы
- З 6.** использование алгоритма как способа автоматизации деятельности
- З 7.** назначение и функции операционных систем

Общепрофессиональный цикл

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1.** использовать лабораторное оборудование;

- У 2. определять основные группы микроорганизмов
- У 3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- У 4. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства
- У 5. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
- У 6. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

Знать:

- З 1. основные понятия и термины микробиологии
- З 2. классификацию микроорганизмов
- З 3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов
- З 4. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов
- З 5. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
- З 6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха
- З 7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов
- З 8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления
- З 9. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития
- З 10. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- З 11. схему микробиологического контроля
- З 12. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
- З 13. правила личной гигиены работников пищевых производств

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- У 2. рассчитывать энергетическую ценность блюд
- У 3. составлять рационы питания для различных категорий потребителей

Знать:

- З 1. роль пищи для организма человека
- З 2. основные процессы обмена веществ в организме
- З 2. суточный расход энергии
- З 3. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
- З 4. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
- З 5. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- З 6. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
- З 7. понятие рациона питания
- З 8. суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З 9. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
- З 10. назначение лечебного и лечебно-профилактического питания
- З 11. методики составления рационов питания

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1. определять наличие запасов и расход продуктов;
- У 2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- У 3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У 4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У 5. оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

Знать:

- З 1. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З 2. общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З 3. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- З 4. методы контроля качества продуктов при хранении;
- З 5. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- З 6. виды снабжения
- З 7. виды складских помещений и требования к ним;
- З 8. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- З 9. методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
- З 10. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- З 11. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- З 12. методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- З 13. правила оценки состояния запасов на производстве;
- З 14. процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- З 15. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- З 16. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах
- У 2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
- У 3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства

Знать:

- З 1. основные понятия автоматизированной обработки информации
- З 2. общий состав и структуру персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем
- З 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности
- З 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации
- З 5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности
- З 6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-

4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1.** применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- У 2.** оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной Базой;
- У 3.** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- У 4.** приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Знать:

- З 1.** основные понятия метрологии;
- З 2.** задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- З 3.** формы подтверждения соответствия основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;
- З 4.** терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1.** использовать необходимые нормативные правовые акты;
- У 2.** защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- У 3.** анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

Знать:

- З 1.** основные положения Конституции Российской Федерации;
- З 2.** права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- З 3.** понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- З 4.** законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- З 5.** организационно-правовые формы юридических лиц;
- З 6.** правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- З 7.** права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- З 8.** порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- З 9.** роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения
- З 10.** право социальной защиты граждан;
- З 11.** понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- З 12.** виды административных правонарушений и административной ответственности;
- З 13.** механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1.** рассчитывать основные технико- экономические показатели деятельности организации;
- У 2.** применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- У 3.** анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг

Знать:

- З 1.** основные положения экономической теории;

- 3 2. принципы рыночной экономики;
- 3 3. современное состояние и перспективы развития отрасли;
- 3 4. роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- 3 5. механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- 3 6. механизмы формирования заработной платы;
- 3 7. формы оплаты труда;
- 3 8. стили управления, виды коммуникации;
- 3 9. принципы делового общения в коллективе;
- 3 10. управленческий цикл;
- 3 11. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- 3 12. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- 3 13. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

ОХРАНА ТРУДА- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- У 2. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- У 3. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- У 4. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- У 5. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- У 6. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- У 7. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Знать:

- 3 1. системы управления охраной труда в организации;
- 3 2. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 3 3. обязанности работников в области охраны труда;
- 3 4. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 3 5. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- 3 6. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- 3 7. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

- У 1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- У 2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их

последствий в профессиональной деятельности и быту;

У 3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У 4. применять первичные средства пожаротушения;

У 5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У 6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У 7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У 8. оказывать первую помощь пострадавшим.

Знать:

З 1. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

З 2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

З 3. основы военной службы и обороны государства;

З 4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;

З 5. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах

З 6. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З 7. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

З 8. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З 9. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

У 1. обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования

У 2. обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства

У 3. производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Знать:

З 1. достижения научно-технического прогресса в общественном питании,

З 2. классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов,

З 3. принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;

З 4. принципы подбора современного оборудования

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

У 1. организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки и обслуживания
У 2. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания
У 3. выполнять различные виды сервировки и оформление столов
У 4. владеть техникой обслуживания потребителей в организациях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; приемов сбора использованной посуды и приборов
У 5. осуществлять расчет с посетителями **У 6.** регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара
У 7. определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями **У 8.** выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания
У 9. составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей
У 10. осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных мероприятий
У 11. оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей
У 12. выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

Знать:

- З 1.** цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
- З 2.** классификацию услуг общественного питания
- З 3.** этапы процесса обслуживания

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

У 1. контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания
У2. работать с нормативно – правовой базой;
У 3. проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
У 4. выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции
У 5. пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями

Знать:

- З 1.** основные понятия в области контроля качества продукции
- З 2.** назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания
- З 3.** понятия, виды и методы идентификации
- З 4.** способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

Уметь:

У 1. распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
У 2. определять качество сырья и готовой продукции
У 3. осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов

У 4. пользоваться нормативной документацией

Знать:

З 1. вопросы рационального питания

З 2. нормативную документацию

З 3. классификацию и ассортимент пищевых продуктов

З 4. химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов

З 5. требование к качеству продуктов

З 6. условия и сроки хранения сырья

З 7. кулинарные свойства пищевых продуктов

З 8. использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении

Профессиональный цикл

Профессиональные модули

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.0101 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО2. организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО3. подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО4. контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Уметь:

У 1. органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы

У 2. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд

У 3. проводить расчеты по формулам выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд

У 4. выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд

У 5. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

Знать:

З 1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд

З 2. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества

З 3. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд

З 4. основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени

З 5. требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени

З 6. требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде

- З 7.** способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы
- З 8.** основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени
- З 9.** методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд
- З 10.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы
- З 11.** технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы
- З 12.** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы
- З 13.** способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд
- З 14.** актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса
- З 15.** правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса
- З 16.** требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО1.** разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ПО2.** расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ПО3.** проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ПО4.** приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО5.** сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- ПО6.** декорирования блюд сложными холодными соусами;
- ПО7.** контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Уметь:

- У 1.** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- У 2.** использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У 3.** проводить расчеты по формулам;
- У 4.** безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У 5.** выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У 6.** выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- У 7.** оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

Знать:

- З 1.** ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- З 2.** варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- 3 3. правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 3 4. способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 3 5. требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- 3 6. требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- 3 7. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- 3 8. температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 3 9. ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- 3 10. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- 3 11. правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 3 12. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 3 13. технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3 14. варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 3 15. методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3 16. варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3 17. варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- 3 18. технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 3 19. варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3 20. гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
- 3 21. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 3 22. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 3 23. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО1. разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- ПО2. супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО3. организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- ПО4. супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО5. приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО6. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
ПО7. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

Уметь:

- У 1.** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У 2.** принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У 3.** проводить расчеты по формулам;
- У 4.** безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы
- У 5.** выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У 6.** выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- У 7.** оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Знать:

- З 1.** ассортимент сложной горячей кулинарной продукции супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З 2.** классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- З 3.** классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- З 4.** классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- З 5.** методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З 6.** принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- З 7.** требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- З 7** требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- З 8.** основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З 9.** основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- З 10.** методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 11.** варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- З 12.** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- З 13.** ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- З 4.** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- З 15.** правила соусной композиции горячих соусов;
- З 16.** температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- З 17.** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- З 18.** варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- З 19.** правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- З 20.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- З 21.** технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- З 22.** технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным,

национальным супам;

З 23. гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З 24. органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

З 25. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

З 26. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

З 27. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

З 28. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

З 29 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

З 30. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

З 31. температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

З 32. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

З 33. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З 34. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

З 35. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

З 36. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

МДК.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО4. оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО5. организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО6. оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

Уметь:

У 1. органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У 2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- У 3. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У 4. выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У 5. определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У 6. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У 7. применять коммуникативные умения;
- У 8. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У 9. выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У 10. определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Знать:

- З 1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 2. характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 3. требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 5. основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 6. методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 7. температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 8. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 10. технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 11. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 12. отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- З 13. технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- З 14. требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 15. актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

МДК.05.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-5.1, ПК-5.2

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО2. приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО3. приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО4. оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО5. контроля качества и безопасности готовой продукции;

Уметь:

У 1. органолептически оценивать качество продуктов;

У 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У 3. проводить расчеты по формулам;

У 4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У 5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У 6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У 7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У 8. оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У 9. оформлять документацию.

Знать:

З 1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

З 2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

З 3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

З 4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

З 5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

З 6. технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже

З 7. технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

З 8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

З 9. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

З 10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

З 11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

З 12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

З 13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

З 14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

З 15. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

З 16. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

З 17. требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

З 18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

З 19. требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

МДК.06.01 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО2. оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО3. принятия управленческих решений;

Уметь:

У 1. рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У 2. вести табель учета рабочего времени работников;

У 3. рассчитывать заработную плату;

У 4. рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У 5. организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У 6. организовывать работу коллектива исполнителей;

У 7. разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У 8. оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать:

З 1. принципы и виды планирования работы бригады (команды);

З 2. основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

З 3. методику расчета выхода продукции;

З 4. дисциплинарные процедуры в организации;

З 5. правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

З 6. нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

З 7. формы документов, порядок их заполнения;

З 8. методику расчета выхода продукции;

З 9. порядок оформления табеля учета рабочего времени;

З 10. методику расчета заработной платы;

З 11. структуру издержек производства и пути снижения затрат;

З 12. методики расчета экономических показателей.

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Обобщенные трудовые

А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

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

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия

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

Необходимые умения

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

Необходимые знания

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

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

Трудовые действия

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, протирание, 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

Необходимые умения

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

Необходимые знания

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 рецептур 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

2. Комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Основы философии»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «История»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Иностранный язык»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Физическая культура»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Русский язык и культура речи»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Психология общения»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Математика»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Химия»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Информатика»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Физиология питания»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Метрология и стандартизация»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Охрана труда»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Организация обслуживания»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Контроль качества продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

3. Комплекты оценочных средств по модулям

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю «Организация работы структурного подразделения»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Расшифровка компетенции техника-технолога

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

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

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

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.