

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 Основное 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 продукции общественного питания*

1.2 Уровень образования: *базовый*

1.3 Присваиваемая квалификация: *Техник-технолог*

1.4 Срок обучения: *3 года 10 мес. (на базе основного 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 продукции общественного питания*

1.6 Нормативные документы ФОС специальности 19.02.10 Технология продукции 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 продукции 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.

Общеобразовательная подготовка
Общие базовые учебные дисциплины

РУССКИЙ ЯЗЫК

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

ЛИТЕРАТУРА

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- ценностное отношение к родной литературе как хранителю этнокультуры,
- включенность в культурно-языковое поле своего народа;
- приобщение к литературному наследию своего народа;
- сопричастность к фольклорным и литературным традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры своего народа;
- осознание себя и этническим представителем своего народа, и гражданином многонационального Российского государства;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, уважительное отношение к родной литературе (культуре), а также литературе (культурам) других народов России мира.

метапредметных:

- понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях на удмуртском языке, формулировать выводы и обобщения;
- самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- использовать в самостоятельной деятельности приемы сопоставления и сравнения;
- использовать в самостоятельной деятельности разные источники информации (словари, энциклопедии, Интернет-ресурсы и т.д.) для решения познавательных и коммуникативных задач.

предметных:

- демонстрировать знание произведений родной, русской и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;
- в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно:
- обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты);
- использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;
- давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения;

- анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;
- определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости;
- анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);
- анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.); – осуществлять следующую продуктивную деятельность:
- давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);
- выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений.

МАТЕМАТИКА

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;
- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

ИСТОРИЯ

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего

традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; – сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; – исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

АСТРОНОМИЯ

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

ФИЗИКА

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

ХИМИЯ

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;
- грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- **метапредметных:**
 - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
- **предметных:**
 - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
 - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
 - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
 - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
 - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Предлагаемые дисциплины

ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ С ЭЛЕМЕНТАМИ ИНФОРМАТИКИ

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность с элементами информатики» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных

- информационно-коммуникационных компетенций;
- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
 - сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
 - сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
 - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
 - критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
 - креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы.

предметных:

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.

ГЕОГРАФИЯ (не выбрана)

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

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 деятельности

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

З 1. системы управления охраной труда в организации;

З 2. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З 3. обязанности работников в области охраны труда;

З 4. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З 5. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З 6. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

З 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;

3 8. область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;

3 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;
- З 3.** правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- З 4.** способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- З 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;
- З 6.** требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- З 7.** органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- З 8.** температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- З 9.** ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- З 10.** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- З 11.** правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- З 12.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- З 13.** технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З 14.** варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- З 15.** методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З 16.** варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- З 17. варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- З 18. технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- З 19. варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 20. гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
- З 21. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- З 22. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- З 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;

- 3 7. формы документов, порядок их заполнения;
- 3 8. методику расчета выхода продукции;
- 3 9. порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- 3 10. методику расчета заработной платы;
- 3 11. структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- 3 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 условиям 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, 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

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»

4. Комплект контрольно-измерительных материалов для учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Русский язык

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Литература»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Родная литература»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Математика»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Иностранный язык»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «История»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Физическая культура»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Астрономия»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Физика»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Химия

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Введение в специальность с элементами информатики»

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «География»

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.