

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**СОГЛАСОВАНО**  
*И.И.О. ТК "Космос"*  
\_\_\_\_\_  
(Наименование работодателя)  
" 30 " *августа* 201 8 г



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Колледжа МТКП  
*Е.Н. Махиненко*  
\_\_\_\_\_  
" 30 " *августа* 201 8 г



**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

Квалификация выпускника Техник-технолог

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

2018г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 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	Лист изменений ФОС	5
3	Матрица по направлению подготовки	6
4	Основные показатели оценки результатов (декомпозированные до элементарных знаний и умений)	12

# **1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1.1 Наименование специальности:** *19.02.10 Технология производства общественного питания*

**1.2 Уровень образования:** *базовый*

**1.3 Присваиваемая квалификация:** *Техник-технолог*

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

## **1.5 Цель и задачи ФОС**

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

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

## **1.6 Нормативные документы ФОС специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания**

1.6.1 Закон «Об образовании Российской Федерации»

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

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

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

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

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

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



**3. Матрица по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
(соответствия компетенций, составных частей и оценочных средств)**

<b>Компетенции</b>	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>					
	<b>Базовая часть</b>				<b>Вариативная часть</b>	
	Основы философии	История	Иностранный язык	Физическая культура	Русский язык культура речи	Психология общения
	ОГСЭ.01	ОГСЭ.02	ОГСЭ.03	ОГСЭ.04	ОГСЭ.05	ОГСЭ.06
ОК1	+	+	+		+	+
ОК2	+	+	+	+	+	+
ОК3	+	+	+	+	+	+
ОК4	+	+	+		+	+
ОК5	+	+	+		+	+
ОК6	+	+	+	+	+	+
ОК7	+	+	+		+	+
ОК8	+	+	+		+	+
ОК9	+	+	+		+	+

Компетенции	<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>			
	Базовая часть			Вариативная часть
	Математика	Экологические основы природопользования	Химия	Информатика
	ЕН.01	ЕН.02	ЕН.03	ЕН.04
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	+	+		+







ПК-3.1						+								+	+
ПК-3.2						+								+	+
ПК-3.3.						+								+	+
ПК-3.4.						+								+	+
ПК-3.5.														+	+
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												+		+	+

**4.Основные показатели оценки результатов**  
**(декомпозированные до элементарных знаний и умений)**

**ОГСЭ.01 Основы философии**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p>	<p><b>З 1.</b> Основные категории и понятия философии  <b>З 2.</b> Роль философии в жизни человека и общества  <b>З 3.</b> Основы философского учения о бытии  <b>З 4.</b> Сущность процесса познания  <b>З 5.</b> Основы научной, философской и религиозной картин мира  <b>З 6.</b> Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды  <b>З 7.</b> Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>

**ОГСЭ.02 История**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  <b>У 2.</b> Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</p>	<p><b>З 1.</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);  <b>З 2.</b> сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  <b>З 3.</b> основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  <b>З 4.</b> назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;  <b>З 5.</b> о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  <b>З 6.</b> содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> Общаться (устно и письменно) на иностранном</p>	<p><b>З 1.</b> Лексический (1200 - 1400</p>

<p>языке на профессиональные и повседневные темы</p> <p><b>У 2</b> Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности</p> <p><b>У 3.</b> Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>лексических единиц)</p> <p><b>З 3.</b> Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>
---	---

#### ОГСЭ.04 Физическая культура

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p>	<p><b>З 1.</b> О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека:</p> <p><b>З 2.</b> основы здорового образа жизни</p> <p>Нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;</p>

#### ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормы</p> <p><b>У 2.</b> Анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности</p> <p><b>У 3.</b> Устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи</p> <p><b>У 4.</b> Уметь пользоваться словарями русского языка</p>	<p><b>З 1.</b> различия между языком и речью,</p> <p><b>З 2.</b> специфику культуры речи как научной 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</p> <p><b>З 3.</b> Функции языка как средства формирования и трансляции мысли</p> <p><b>З 4.</b> Нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров</p>

#### ОГСЭ.06 Психология общения

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</p> <p><b>У 12.</b> Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p><b>З 1.</b> Взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p><b>З 2.</b> Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p> <p><b>З 3.</b> Этические принципы общения</p> <p><b>З 4.</b> Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения</p> <p><b>З 5.</b> Механизмы взаимопонимания в общении</p> <p><b>З 6.</b> Виды социальных взаимодействий</p>

	<b>З 7.</b> Роли и ролевые ожидания в общении
--	---

### **ЕН.01. Математика**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности</p> <p><b>У 2.</b> применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности</p>	<p><b>З 1.</b> значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ</p> <p><b>З 2.</b> основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики</p> <p><b>З 3.</b> основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</p>

### **ЕН.02 Экологические основы природопользования**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности</p> <p><b>У 2.</b> использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания</p> <p><b>У 3.</b> соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p><b>З 1.</b> принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания</p> <p><b>З 2.</b> особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду</p> <p><b>З 3.</b> об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса</p> <p><b>З 4.</b> принципы и методы рационального природопользования</p> <p><b>З 5.</b> методы экологического регулирования</p> <p><b>З 6.</b> принципы размещения производств различного типа</p> <p><b>З 7.</b> основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</p> <p><b>З 8.</b> понятие и принципы мониторинга окружающей среды</p> <p><b>З 9.</b> правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности</p> <p><b>З 10.</b> принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды</p> <p><b>З 11.</b> природоресурсный потенциал Российской Федерации</p> <p><b>З 12.</b> охраняемые природные территории.</p>

### **ЕН.03. Химия**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний

<p><b>У 1.</b> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p><b>У 2</b> использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</p> <p><b>У 3.</b> описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</p> <p><b>У 4</b> проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</p> <p><b>У 5.</b> использовать лабораторную посуду и оборудование</p> <p><b>У 6</b> выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</p> <p><b>У 7.</b> проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</p> <p><b>У 8.</b> выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</p> <p><b>У 9.</b> соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p><b>З 1.</b> основные понятия и законы химии</p> <p><b>З 2.</b> теоретические основы органической, физической, коллоидной химии</p> <p><b>З 3.</b> понятие химической кинетики и катализа</p> <p><b>З 4.</b> классификацию химических реакций и закономерности их протекания</p> <p><b>З 5.</b> обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов</p> <p><b>З 6.</b> окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена</p> <p><b>З 7.</b> гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах</p> <p><b>З 8.</b> тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения</p> <p><b>З 9.</b> характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции</p> <p><b>З 10.</b> свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов</p> <p><b>З 11.</b> роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах</p> <p><b>З 12.</b> основы аналитической химии;</p> <p><b>З 13.</b> основные методы классического количественного и физико-химического анализа</p> <p><b>З 14.</b> назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры</p> <p><b>З 15.</b> методы и технику выполнения химических анализов</p> <p><b>З 16.</b> приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>
--	--

#### ЕН.04. Информатика

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<b>У 1.</b> оценивать достоверность информации,	<b>З 1.</b> различные подходы к

<p>сопоставляя различные источники;</p> <p><b>У 2.</b> распознавать информационные процессы в различных системах</p> <p><b>У 3.</b> использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования</p> <p><b>У 4.</b> осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей</p> <p><b>У 5.</b> иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий</p> <p><b>У 6.</b> создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые</p> <p><b>У 7.</b> просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных</p> <p><b>У 8.</b> осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях</p> <p><b>У 9.</b> представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма)</p> <p><b>У 10.</b> соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ</p>	<p>определению понятия «информация»</p> <p><b>З 2.</b> методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный</p> <p><b>З 3.</b> единицы измерения информации</p> <p><b>З 4.</b> назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей)</p> <p><b>З 5.</b> назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы</p> <p><b>З 6.</b> использование алгоритма как способа автоматизации деятельности</p> <p><b>З 7.</b> назначение и функции операционных систем</p>
--	--

**ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> использовать лабораторное оборудование;</p> <p><b>У 2.</b> определять основные группы микроорганизмов</p> <p><b>У 3.</b> проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</p> <p><b>У 4.</b> соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства</p> <p><b>У 5.</b> производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p> <p><b>У 6.</b> осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	<p><b>З 1.</b> основные понятия и термины микробиологии</p> <p><b>З 2.</b> классификацию микроорганизмов</p> <p><b>З 3.</b> морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p><b>З 4.</b> генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p><b>З 5.</b> роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p> <p><b>З 6.</b> характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p><b>З 7.</b> особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p> <p><b>З 8.</b> основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p><b>З 9.</b> возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p><b>З 10.</b> методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p><b>З 11.</b> схему микробиологического</p>

	<p>контроля</p> <p><b>З 12.</b> санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p><b>З 13.</b> правила личной гигиены работников пищевых производств</p>
--	--

### ОП.02. Физиология питания

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</p> <p><b>У 2.</b> рассчитывать энергетическую ценность блюд</p> <p><b>У 3.</b> составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p><b>З 1.</b> роль пищи для организма человека</p> <p><b>З 2.</b> основные процессы обмена веществ в организме</p> <p><b>З 2.</b> суточный расход энергии</p> <p><b>З 3.</b> состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания</p> <p><b>З 4.</b> роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</p> <p><b>З 5.</b> физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p><b>З 6.</b> усвояемость пищи, влияющие на нее факторы</p> <p><b>З 7.</b> понятие рациона питания</p> <p><b>З 8.</b> суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p><b>З 9.</b> нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p><b>З 10.</b> назначение лечебного и лечебно-профилактического питания</p> <p><b>З 11.</b> методики составления рационов питания</p>

### ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> определять наличие запасов и расход продуктов</p> <p><b>У 2.</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов</p> <p><b>У 3.</b> проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p><b>У 4.</b> принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p><b>У 5.</b> оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p><b>З 1.</b> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p><b>З 2.</b> общие требования к качеству сырья и продуктов</p> <p><b>З 3.</b> условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</p> <p><b>З 4.</b> методы контроля качества продуктов при хранении</p> <p><b>З 5.</b> способы и формы</p>



	<p>инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p><b>З 6</b> .виды снабжения</p> <p><b>З 7</b> .виды складских помещений и требования к ним</p> <p><b>З 8</b> .периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p> <p><b>З 9</b> .методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания</p> <p><b>З 10</b> .программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> <p><b>З 11</b> .современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве</p> <p><b>З 12</b> .методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p><b>З 13</b> .правила оценки состояния запасов на производстве</p> <p><b>З 14</b> .процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов</p> <p><b>З 15</b> .правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p><b>З 16</b> .виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>
--	--

**ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1</b> .использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах</p> <p><b>У 2</b> .использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</p> <p><b>У 3</b> .применять компьютерные и телекоммуникационные средства</p>	<p><b>З 1</b> .основные понятия автоматизированной обработки информации</p> <p><b>З 2</b> .общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем</p> <p><b>З 3</b> .состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p><b>З 4</b> .методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации</p> <p><b>З 5</b> .базовые системные программные продукты и пакеты прикладных</p>

	<p>программ в области профессиональной деятельности</p> <p><b>З 6.</b> основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>
--	---

### **ОП.05. Метрология и стандартизация**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов</p> <p><b>У 2.</b> оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</p> <p><b>У 3.</b> использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p><b>У 4.</b> приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	<p><b>З 1.</b> основные понятия метрологии</p> <p><b>З 2.</b> задачи стандартизации, ее экономическую эффективность</p> <p><b>З 3.</b> формы подтверждения соответствия</p> <p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов</p> <p><b>З 4.</b> терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>

### **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> использовать необходимые нормативные правовые акты</p> <p><b>У 2.</b> защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации</p> <p><b>У 3.</b> анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p><b>З 1.</b> основные положения Конституции Российской Федерации</p> <p><b>З 2.</b> права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации</p> <p><b>З 3.</b> понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 4.</b> законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности</p> <p><b>З 5.</b> организационно-правовые формы юридических лиц</p> <p><b>З 6.</b> правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p> <p><b>З 7.</b> права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 8.</b> порядок заключения трудового</p>

	<p>договора и основания для его прекращения</p> <p><b>З 9.</b> роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</p> <p><b>З 10.</b> право социальной защиты граждан</p> <p><b>З 11.</b> понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</p> <p><b>З 12.</b> виды административных правонарушений и административной ответственности</p> <p><b>З 13.</b> механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>
--	---

### **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации</p> <p><b>У 2.</b> применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения</p> <p><b>У 3.</b> анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг</p>	<p><b>З 1.</b> основные положения экономической теории</p> <p><b>З 2.</b> принципы рыночной экономики</p> <p><b>З 3.</b> современное состояние и перспективы развития отрасли</p> <p><b>З 4.</b> роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике</p> <p><b>З 5.</b> механизмы ценообразования на продукцию (услуги)</p> <p><b>З 6.</b> механизмы формирования заработной платы</p> <p><b>З 7.</b> формы оплаты труда</p> <p><b>З 8.</b> стили управления, виды коммуникации</p> <p><b>З 9.</b> принципы делового общения в коллективе</p> <p><b>З 10.</b> управленческий цикл</p> <p><b>З 11.</b> особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</p> <p><b>З 12.</b> сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом</p> <p><b>З 13.</b> формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>

### **ОП.08 Охрана труда**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности</p>	<p><b>З 1.</b> системы управления охраной труда в организации</p> <p><b>З 2.</b> законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные</p>

<p><b>У 2.</b> использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p> <p><b>У 3.</b> участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p> <p><b>У 4.</b> проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p> <p><b>У 5.</b> разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда</p> <p><b>У 6.</b> вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p> <p><b>У 7.</b> вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации</p> <p><b>З 3.</b> обязанности работников в области охраны труда</p> <p><b>З 4.</b> фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда</p> <p><b>З 5.</b> возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p><b>З 6.</b> порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)</p> <p><b>З 7.</b> порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
--	--

#### **ОП.09. Безопасность жизнедеятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>У 2.</b> предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту</p> <p><b>У 3.</b> использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения</p> <p><b>У 4.</b> применять первичные средства пожаротушения</p> <p><b>У 5.</b> ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности</p> <p><b>У 6.</b> применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p> <p><b>У 7.</b> владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы</p> <p><b>У 8.</b> оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p><b>З 1.</b> 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</p> <p><b>З 2.</b> основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p><b>З 3.</b> основы военной службы и обороны государства</p> <p><b>З 4.</b> задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения</p> <p><b>З 5.</b> меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах</p> <p><b>З 6.</b> организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном</p>

	<p>порядке</p> <p><b>З 7.</b> основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</p> <p><b>З 8.</b> область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы</p> <p><b>З 9.</b> порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--	--

### **ОП.10. Техническое оснащение предприятий общественного питания**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования</p> <p><b>У 2.</b> обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства</p> <p><b>У 3.</b> производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	<p><b>З 1.</b> достижения научно- технического прогресса в общественном питании,</p> <p><b>З 2.</b> классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов,</p> <p><b>З 3.</b> принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;</p> <p><b>З 4.</b> принципы подбора современного оборудования</p>

### **ОП.11. Организация обслуживания**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки и обслуживания</p> <p><b>У 2.</b> подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания</p> <p><b>У 3.</b> выполнять различные виды сервировки и оформление столов</p> <p><b>У 4.</b> 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</p> <p><b>У 5.</b> осуществлять расчет с посетителями</p> <p><b>У 6.</b> регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара</p> <p><b>У 7.</b> определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p> <p><b>У 8.</b> выбирать, оформлять и использовать</p>	<p><b>З 1.</b> цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания</p> <p><b>З 2.</b> классификацию услуг общественного питания</p> <p><b>З 3.</b> этапы процесса обслуживания</p>

<p>информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания</p> <p><b>У 9.</b> составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей</p> <p><b>У 10.</b> осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных мероприятий</p> <p><b>У 11.</b> оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей</p> <p><b>У 12.</b> выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	
--	--

### **ОП.12. Контроль качества продукции**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания</p> <p><b>У 2.</b> работать с нормативно – правовой базой;</p> <p><b>У 3.</b> проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,</p> <p><b>У 4.</b> выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции</p> <p><b>У 5.</b> пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями</p>	<p><b>З 1.</b> основные понятия в области контроля качества продукции</p> <p><b>З 2.</b> назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания</p> <p><b>З 3.</b> понятия, виды и методы идентификации</p> <p><b>З 4.</b> способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p>

### **ОП.13. Товароведение продовольственных товаров**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам</p> <p><b>У 2.</b> определять качество сырья и готовой продукции</p> <p><b>У 3.</b> осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов</p> <p><b>У 4.</b> пользоваться нормативной документацией</p>	<p><b>З 1.</b> вопросы рационального питания</p> <p><b>З 2.</b> нормативную документацию</p> <p><b>З 3.</b> классификацию и ассортимент пищевых продуктов</p> <p><b>З 4.</b> химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов</p> <p><b>З 5.</b> требование к качеству продуктов</p> <p><b>З 6.</b> условия и сроки хранения сырья</p> <p><b>З 7.</b> кулинарные свойства пищевых продуктов</p> <p><b>З 8.</b> использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве,</p>

использовании и потреблении

**ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p><b>У 2.</b> принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</p> <p><b>У 3.</b> проводить расчеты по формулам выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><b>У 4.</b> выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</p> <p><b>У 5.</b> обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p>	<p><b>З 1.</b>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд</p> <p><b>З 2.</b> правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p><b>З 3.</b> виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</p> <p><b>З 4.</b> основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени</p> <p><b>З 5.</b> требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени</p> <p><b>З 6.</b> требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде</p> <p><b>З 7.</b> способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p><b>З 8.</b> основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени</p> <p><b>З 9.</b> методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p><b>З 10.</b> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p><b>З 11.</b> технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p><b>З 12.</b> варианты подбора пряностей и</p>

	<p>приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p><b>З 13.</b> способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p><b>З 14.</b> актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p><b>З 15.</b> правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p><b>З 16.</b> требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
--	---

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (МДК.02.01.**

**Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p><b>У 2.</b> использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 3.</b> проводить расчеты по формулам</p> <p><b>У 4.</b> безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 5.</b> выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 6.</b> выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 67</b> оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>	<p><b>З 1.</b> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов</p> <p><b>З 2.</b> варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок</p> <p><b>З 3.</b> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p><b>З 4.</b> способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p><b>З 5.</b> 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</p> <p><b>З 6.</b> требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них</p> <p><b>З 7.</b> органолептические способы определения степени готовности и</p>



качества сложных холодных блюд и соусов

**3 8.** температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов

**3 9.** ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования

**3 10.** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов

**3 11.** правила соусной композиции сложных холодных соусов

**3 12.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов

**3 13.** технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов

**3 14.** варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов

**3 15.** методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов

**3 16.** варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы

**3 17.** варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами

**3 18.** технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов

**3 19.** варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы

**3 20.** гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы

**3 21.** требования к безопасности

	<p>приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним</p> <p><b>З 22.</b> риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции</p> <p><b>З 23.</b> методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
--	---

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>У 2.</b> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>У 3.</b> проводить расчеты по формулам;</p> <p><b>У 4.</b> 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</p> <p><b>У 5.</b> выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>У 6.</b> выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>У 7.</b> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>	<p><b>З 1.</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 2.</b> классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров</p> <p><b>З 3.</b> классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей</p> <p><b>З 4.</b> классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов</p> <p><b>З 5.</b> методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p><b>З 6.</b> принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)</p> <p><b>З 7.</b> требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов</p> <p><b>З 7</b> требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки</p> <p><b>З 8.</b> основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p>

**3 9.** основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции

**3 10.** методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы

**3 11.** варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд

**3 12.** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

**3 13.** ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования

**3 4.** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов

**3 15.** правила соусной композиции горячих соусов

**3 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

**3 17.** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов

**3 18.** варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами

**3 19.** правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд

**3 20.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**3 21.** технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы

**3 22.** технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам

**3 23.** гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей,

	<p>грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 24.</b> органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>З 25.</b> правила подбора горячих соусов к различным группам блюд</p> <p><b>З 26.</b> технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде</p> <p><b>З 27.</b> правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд</p> <p><b>З 28.</b> варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра</p> <p><b>З 29</b> традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром</p> <p><b>З 30.</b> варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами</p> <p><b>З 31.</b> температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов</p> <p><b>З 32.</b> правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов</p> <p><b>З 33.</b> требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 34.</b> требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде</p> <p><b>З 35.</b> риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>З 36.</b> методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
--	--

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (МДК.04.01.**

**Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>У 2.</b> принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостручных кондитерских изделий;</p> <p><b>У 3.</b> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p><b>У 4.</b> выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>У 5.</b> определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>У 6.</b> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами</p> <p><b>У 7.</b> применять коммуникативные умения</p> <p><b>У 8.</b> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>У 9.</b> выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий</p> <p><b>У 10.</b> определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p><b>З 1.</b> ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 2.</b> характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 3.</b> требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 4.</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 5.</b> основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>З 6.</b> методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 7.</b> температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 8.</b> варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 9.</b> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных</p>

	<p>отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 10.</b> технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 11.</b> органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 12.</b> отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p><b>З 13.</b> технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p><b>З 14.</b> требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>З 15.</b> актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
--	--

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**(МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> органолептически оценивать качество продуктов</p> <p><b>У 2.</b> использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 3.</b> проводить расчеты по формулам</p> <p><b>У 4.</b> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p><b>У 5.</b> выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 6.</b> принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 7.</b> выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 8.</b> оценивать качество и безопасность готовой продукции</p> <p><b>У 9.</b> оформлять документацию</p>	<p><b>З 1.</b> ассортимент сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 2.</b> основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 3.</b> органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 4.</b> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 5.</b> методы приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 6.</b> технологию приготовления сложных холодных десертов:</p> <p><b>З 7.</b> фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,</p>

тирамису, чизкейка, бланманже

**3 8.** технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе

**3 9.** правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

**3 10.** варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов

**3 11.** варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов

**3 12.** начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов

**3 13.** варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов

**3 14.** актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов

**3 15.** сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов

**3 16.** температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

**3 17.** температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов

**3 18.** требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов

**3 19.** основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов

**3 19.** требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих

	десертов
--	----------

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
(МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте</p> <p><b>У 2.</b> вести табель учета рабочего времени работников</p> <p><b>У 3.</b> рассчитывать заработную плату</p> <p><b>У 4.</b> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p><b>У 5.</b> организовывать рабочие места в производственных помещениях</p> <p><b>У 6.</b> организовывать работу коллектива исполнителей</p> <p><b>У 7.</b> разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию</p> <p><b>У 8.</b> оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>	<p><b>З 1.</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды)</p> <p><b>З 2.</b> основные приемы организации работы исполнителей</p> <p><b>З 3.</b> способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды</p> <p><b>З 4.</b> дисциплинарные процедуры в организации</p> <p><b>З 5.</b> правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p><b>З 6.</b> нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира</p> <p><b>З 7.</b> формы документов, порядок их заполнения</p> <p><b>З 8.</b> методику расчета выхода продукции</p> <p><b>З 9.</b> порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p><b>З 10.</b> методику расчета заработной платы</p> <p><b>З 11.</b> структуру издержек производства и пути снижения затрат</p> <p><b>З 12.</b> методики расчета экономических показателей</p>

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего  
(одной или нескольких)**

**(МДК.07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса,  
МДК.07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции</p> <p><b>У 2.</b> принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции</p> <p><b>У 3.</b> проводить расчеты по формулам</p> <p><b>У 4.</b> безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p>	<p><b>З 1.</b> ассортимент кулинарной продукции</p> <p><b>З 2.</b> классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей</p> <p><b>З 3.</b> методы организации производства блюд и кулинарных изделий</p> <p><b>З 4.</b> требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для</p>



при приготовлении блюд и кулинарной продукции

**У 5.** выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции

**У 6.** выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции

**У 7.** оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

приготовления блюд и кулинарных изделий

**З 5.** требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки

**З 6.** основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы

**З 7.** основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции

**З 8.** варианты сочетания овощей, мяса, птицы и рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд

**З 9.** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы

**З 10.** температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд и кулинарных изделий

**З 11.** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов

**З 12.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции

**З 13.** технологию приготовления супов

**З 14.** гарниры, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы

**З 15.** органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции

**З 16.** технологию замеса дрожжевого теста и изготовления изделий из него

**З 17.** правила подбора горячих соусов к различным группам блюд

**З 18.** технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде

	<p><b>З 19.</b> правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд</p> <p><b>З 20.</b> температуру подачи готовых блюд и кулинарных изделий</p> <p><b>З 21.</b> требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд и кулинарной продукции</p>
--	---