

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

СОГЛАСОВАНО
Т.А.О. П. "Космос"
(Наименование работодателя)
" 30 " *августа* 2018 г



УТВЕРЖДАЮ
Директор Колледжа МТКП
Е.Н. Махиненко
" 30 " *августа* 2018 г



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Квалификация выпускника Техник-технолог

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 3 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: *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 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)**

| Компетенции | <i>Общеобразовательный цикл</i> | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---------------------------------|------------|------------------|------------|---------|---------------------|---------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------------|--|---|
| | Базовая часть | | | | | | | Профильная часть | | | Предлагаемая часть | |
| | Русский язык | Литература | Иностранный язык | Математика | История | Физическая культура | Основы безопасности жизнедеятельности | Астрономия | Физика | Химия с элементами биологии | Обществознание (включая экономику и право) | Введение в специальность с элементами информатики |
| | ОУД.01 | ОУД.02 | ОУД.03 | ОУД.04 | ОУД.05 | ОУД.06 | ОУД.07 | ОУД.08 | ОУД.09 | ОУД.10 | ОУД.11 | ОУД.12 |
| ОК1 | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + |
| ОК2 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК3 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК4 | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + |
| ОК5 | | | | + | + | | | + | + | + | + | + |
| ОК6 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК7 | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + |
| ОК8 | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + |
| ОК9 | | | | + | + | | | + | + | + | + | + |

| Компетенции | <i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i> | | | | | |
|--------------------|--|---------|------------------|---------------------|----------------------------|--------------------|
| | Базовая часть | | | | Вариативная часть | |
| | 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)

ОУД.01 Русский язык

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|--|--|
| <p>У 1. осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p> <p>У 2. анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;</p> <p>У 3. проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;</p> <p>У 4. использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;</p> <p>У 5. создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;</p> <p>У 6. применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;</p> <p>У 7. соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;</p> <p>У 8. соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;</p> <p>У 9. использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;</p> <p>У 10. осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;</p> <p>У 11. увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</p> | <p>З 1. основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;</p> <p>З 2. орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения</p> |

ОУД.02 Литература

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|---|
| У 1. самообразования и активного участия в | З 1. связь языка и истории, культуры |

| | |
|--|---|
| <p>производственной, культурной и общественной жизни государства.</p> <p>У 2. совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству</p> <p>У 3. развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;</p> <p>У 4. извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях</p> | <p>русского и других народов;</p> <p>З 2. смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;</p> |
|--|---|

ОУД.03 Иностранный язык

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|--|---|
| <p>У 1. говорение вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета; рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>У 2. аудирование относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;</p> <p>У 3. чтение читать аутентичные текстам различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические - используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;</p> <p>У 4. письменная речь</p> | <p>З 1. значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;</p> <p>З 2. лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p> <p>З 3. значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);</p> <p>З 4. страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт школьников: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом</p> |

| | |
|--|------------------|
| <p>писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;</p> | <p>партнера;</p> |
|--|------------------|

ОУД.04 Математика

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|--|---|
| <p>У 1. выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы;</p> <p>У 2. находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная);</p> <p>У 3. сравнивать числовые выражения;</p> <p>У 4. находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства;</p> <p>У 5. пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;</p> <p>У 6. выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций</p> <p>У 7. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.</p> <p>У 8. вычислять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;</p> <p>У 9. определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;</p> <p>У 10. строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;</p> <p>У 11. использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;</p> <p>У 12. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.</p> <p>У 13. находить производные элементарных функций;</p> <p>У 14. использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;</p> | <p>З 1. значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;</p> <p>З 2. широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;</p> <p>З 3. значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки;</p> <p>З 4. историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;</p> <p>З 5. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</p> <p>вероятностный характер различных процессов окружающего мира</p> |

У 15. применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

У 16. вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

У 17. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

У 18. решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

У 19. использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

У 20. изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

У 21. составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;

У 22. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения и исследования простейших математических моделей.

У 23. решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

У 24. вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

У 25. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; анализа информации статистического характера.

У 26. распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

У 27. описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом

| | |
|--|--|
| <p>расположении;</p> <p>У 28. анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</p> <p>У 29. изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</p> <p>У 30. строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;</p> <p>У 31. решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</p> <p>У 32. использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;</p> <p>У 33. проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>У 34. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.</p> | |
|--|--|

ОУД.05 История

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|--|
| <p>У 1. соотносить факты, процессы и явления, политическое развитие России, реформы и контрреформы.</p> <p>У 2. выявлять характерные черты социально-экономического развития и политического строя России.</p> <p>У 3. давать оценку событиям и историческим личностям</p> <p>У 4. описывать последовательность событий в рамках того или иного периода.</p> <p>У 5. проводить поиск необходимой исторической информации.</p> <p>У 6. описывать условия существования и занятия людей.</p> <p>У 8. сравнивать политические системы разных стран.</p> | <p>З 1. периодизацию истории России,</p> <p>З 2. важнейшие преобразования в России в 20-30 гг.</p> <p>З 3. процесс распада СССР и дальнейшее развитие России</p> <p>З 4. политическое устройство стран.</p> <p>З 5. важнейшие повороты событий истории в XX и XXI вв.</p> |

ОУД.06 Физическая культура

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|--|
| <p>У 1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и</p> | <p>З 1. о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;</p> |

| | |
|------------------------|---|
| профессиональных целей | З 2. основы здорового образа жизни |
|------------------------|---|

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|--|
| <p>У 1. владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>У 2. пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;</p> <p>У 3. оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>У 4. для ведения здорового образа жизни;</p> <p>У 5. оказания первой медицинской помощи;</p> <p>У 6. развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;</p> <p>У 7. вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.</p> | <p>З 1. основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;</p> <p>З 2. потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;</p> <p>З 3. основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>З 4. основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</p> <p>З 5. порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;</p> <p>З 6. состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;</p> <p>З 7. основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</p> <p>З 8. основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</p> <p>З 9. требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;</p> <p>З 10. предназначение, структуру и задачи РСЧС;</p> <p>З 11. предназначение, структуру и задачи гражданской обороны</p> |

ОУД.08 Астрономия

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|---|
| <p>У 1. описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; отличать гипотезы от научных теорий</p> <p>У 2. приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах; воспринимать и</p> | <p>З 1. знать смысл понятий: астрология; астрономия, астрофизика, возмущения, Вселенная, Галактика, космогония, космология, космонавтика, космос, Метагалактика, Млечный Путь, созвездия, эволюция, эклиптика</p> <p>З 2. знать смысл физических величин:</p> |

| | |
|---|--|
| <p>на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p> <p>У 3. применять полученные знания для решения задач</p> | <p>астрономическая единица, параллакс, парсек, период, звездная величина, светимость, световой год;</p> <p>З 3. знать: основные точки и линии небесной сферы, структуру Солнечной системы, структуру Галактики и Метагалактики, строение планет и звезд, характеристики звезд</p> <p>З 4. знать вклад ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие астрономии.</p> |
|---|--|

ОУД.09 Физика

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|--|
| <p>У 1. проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели;</p> <p>У 2. применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;</p> <p>У 3. оценивать достоверность естественнонаучной информации;</p> <p>У 4. решать задачи в системе СИ;</p> <p>У 5. уметь читать простейшие электрические схемы, а также вычерчивать их;</p> <p>У 6. уметь собирать простейшие электрические цепи;</p> <p>использовать полученные знания на практике</p> | <p>З 1. наиболее важные открытия в области физики, оказавшие определяющее влияние на развитие техники и технологии;</p> <p>З 2. формулировки и определения физических законов;</p> <p>З 3. методы научного познания природы; основные законы цепей постоянного тока, однофазных цепей переменного тока, методику расчета этих цепей и характеристики используемых электроизмерительных приборов</p> |

ОУД.10 Химия с элементами биологии

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|---|
| <p>У 1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p>У 2. применять теоретические основы органической, физической, коллоидной химии в практике профессиональной деятельности</p> <p>У 3. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</p> <p>У 4. описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</p> <p>У 5. проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций</p> <p>У 6. использовать лабораторную посуду и оборудование, выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</p> | <p>З 1. использовать знания характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции в практике профессиональной деятельности</p> <p>З 2. использовать знания свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений</p> <p>З 3. использовать знания о роли и характеристиках поверхностных явлений в природных и технологических процессах</p> <p>З 4. использовать знания основ аналитической химии</p> <p>З 5. использовать знания основных методов классического количественного и физико-химического анализа в профессиональной деятельности</p> <p>З 6. правильно и по назначению</p> |

| | |
|--|---|
| <p>У 7. проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</p> <p>У 8. выполнять количественные расчёты состава вещества по результатам измерений</p> <p>У 9. объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование соврем. естественно-научной картины мира; родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние эколог факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;</p> <p>У 10. решать биологические задачи; составлять схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морф критерию</p> | <p>использовать лабораторное оборудование и аппаратуру</p> <p>З 7. грамотно использовать приёмы безопасной работы в химической лаборатории</p> <p>З 8. основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;</p> <p>З 9. сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере</p> |
|--|---|

ОУД.11 Обществознание (включая экономику и право)

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|--|--|
| <p>У 1. характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития</p> <p>У 2. оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности</p> <p>У 3. анализировать информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p> <p>У 4. осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать знания по заданным темам; систематизировать,</p> | <p>З 1. биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности</p> <p>З 2. место и роль человека в системе общественных отношений.</p> <p>З 3. тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов</p> <p>З 4. сущность социальных норм, механизмы правового регулирования</p> <p>З 5. особенности социально-гуманитарного познаниям</p> |

| | |
|--|--|
| <p>анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>У 5. устанавливать причинно-следственные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества)</p> <p>У 6. формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам.</p> <p>У 7. подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике.</p> | |
|--|--|

ОУД.12 Введение в специальность с элементами информатики

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|--|
| <p>У 1. сравнивать</p> <p>У 2. классифицировать</p> <p>У 3. обобщать</p> <p>У 4. анализировать</p> <p>У 5. выстраивать доказательства</p> <p>У 6. подбирать аргументы</p> <p>У 7. работать с различными каталогами</p> <p>У 8. организовывать наблюдение с целью сбора информации</p> <p>У 9. проводить анализ возможных источников ошибок</p> | <p>З 1. сущность и социальную значимость своей будущей профессии</p> <p>З 2. оценки социальной значимости своей будущей профессии</p> <p>З 3. типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)</p> <p>З 4. виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека</p> <p>З 5. значение понятия информации</p> <p>З 6. источники информации и их особенности</p> <p>З 7. обобщенный алгоритм решения проблемы</p> <p>З 8. общую логику разрешения любой проблемы</p> <p>З 9. выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы</p> <p>З 10. выбор необходимых источников информации при решении проблемы</p> |

ОГСЭ.01 Основы философии

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|---|
| <p>У 1. Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p> | <p>З 1. Основные категории и понятия философии</p> <p>З 2. Роль философии в жизни человека и общества</p> <p>З 3. Основы философского учения о бытии</p> <p>З 4. Сущность процесса познания</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>3 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира</p> <p>3 6. Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды</p> <p>3 7. 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>У 1. Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>У 2. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</p> | <p>3 1. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>3 2. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>3 3. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>3 4. назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>3 5. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>3 6. 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>У 1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</p> <p>У 2 Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности</p> <p>У 3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> | <p>3 1. Лексический (1200 - 1400 лексических единиц)</p> <p>3 3. 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>У 1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> | <p>3 1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>3 2. 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>У 1. строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормы</p> <p>У 2. Анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности</p> <p>У 3. Устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи</p> <p>У 4. Уметь пользоваться словарями русского языка</p> | <p>З 1. различия между языком и речью,</p> <p>З 2. 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>З 3. Функции языка как средства формирования и трансляции мысли</p> <p>З 4. 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>У 1. Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности</p> <p>У 12. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p> | <p>З 1. Взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p>З 2. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p> <p>З 3. Этические принципы общения</p> <p>З 4. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения</p> <p>З 5. Механизмы взаимопонимания в общении</p> <p>З 6. Виды социальных взаимодействий</p> <p>З 7. Роли и ролевые ожидания в общении</p> |

ЕН.01. Математика

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|---|
| <p>У 1. решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности</p> <p>У 2. применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности</p> | <p>З 1. значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ</p> <p>З 2. основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики</p> <p>З 3. 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>У 1. анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности</p> <p>У 2. использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания</p> <p>У 3. соблюдать в профессиональной</p> | <p>З 1. принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания</p> <p>З 2. особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду</p> <p>З 3. об условиях устойчивого развития</p> |

| | |
|---|--|
| <p>деятельности регламенты экологической безопасности</p> | <p>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.</p> |
|---|--|

ЕН.03. Химия

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|--|
| <p>У 1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности У 2. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса У 3. описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов У 4. проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции У 5. использовать лабораторную посуду и оборудование У 6. выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру У 7. проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений У 8. выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений У 9. соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p> | <p>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</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>технологических процессах</p> <p>З 12. основы аналитической химии;</p> <p>З 13. основные методы классического количественного и физико-химического анализа</p> <p>З 14. назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры</p> <p>З 15. методы и технику выполнения химических анализов</p> <p>З 16. приемы безопасной работы в химической лаборатории</p> |
|--|--|

ЕН.04. Информатика

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|--|--|
| <p>У 1. оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;</p> <p>У 2. распознавать информационные процессы в различных системах</p> <p>У 3. использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования</p> <p>У 4. осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей</p> <p>У 5. иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий</p> <p>У 6. создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые</p> <p>У 7. просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных</p> <p>У 8. осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях</p> <p>У 9. представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма)</p> <p>У 10. соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ</p> | <p>З 1. различные подходы к определению понятия «информация»</p> <p>З 2. методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный</p> <p>З 3. единицы измерения информации</p> <p>З 4. назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей)</p> <p>З 5. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы</p> <p>З 6. использование алгоритма как способа автоматизации деятельности</p> <p>З 7. 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>У 1. использовать лабораторное оборудование;</p> <p>У 2. определять основные группы микроорганизмов</p> <p>У 3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</p> <p>У 4. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого</p> | <p>З 1. основные понятия и термины микробиологии</p> <p>З 2. классификацию микроорганизмов</p> <p>З 3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p>З 4. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p>З 5. роль микроорганизмов в круговороте</p> |

| | |
|--|--|
| <p>производства</p> <p>У 5. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p> <p>У 6. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p> | <p>веществ в природе</p> <p>З 6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p>З 7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p> <p>З 8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>З 9. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p>З 10. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p>З 11. схему микробиологического контроля</p> <p>З 12. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p>З 13. правила личной гигиены работников пищевых производств</p> |
|--|--|

ОП.02. Физиология питания

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

| | |
|---|--|
| <p>продуктов и запасов</p> <p>У 3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p>У 4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>У 5. оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p> | <p>З 2. общие требования к качеству сырья и продуктов</p> <p>З 3. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</p> <p>З 4. методы контроля качества продуктов при хранении</p> <p>З 5. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p>З 6. виды снабжения</p> <p>З 7. виды складских помещений и требования к ним</p> <p>З 8. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p> <p>З 9. методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания</p> <p>З 10. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> <p>З 11. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве</p> <p>З 12. методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p>З 13. правила оценки состояния запасов на производстве</p> <p>З 14. процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов</p> <p>З 15. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>З 16. 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>У 1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах</p> <p>У 2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</p> <p>У 3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства</p> | <p>З 1. основные понятия автоматизированной обработки информации</p> <p>З 2. общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем</p> <p>З 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>З 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации</p> <p>З 5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> <p>З 6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p> |
|--|--|

ОП.05. Метрология и стандартизация

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|--|--|
| <p>У 1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов</p> <p>У 2. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</p> <p>У 3. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p>У 4. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p> | <p>З 1. основные понятия метрологии</p> <p>З 2. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность</p> <p>З 3. формы подтверждения соответствия основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов</p> <p>З 4. 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>У 1. использовать необходимые нормативные правовые акты</p> <p>У 2. защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации</p> <p>У 3. анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p> | <p>З 1. основные положения Конституции Российской Федерации</p> <p>З 2. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации</p> <p>З 3. понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>З 4. законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности</p> <p>З 5. организационно-правовые формы юридических лиц</p> <p>З 6. правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p> <p>З 7. права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p>З 8. порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения</p> <p>З 9. роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</p> <p>З 10. право социальной защиты граждан</p> <p>З 11. понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</p> <p>З 12. виды административных правонарушений и административной ответственности</p> <p>З 13. механизм защиты нарушенных прав и</p> |

| | |
|---|---|
| | судебный порядок разрешения споров |
| ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | |
| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
| <p>У 1. рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации</p> <p>У 2. применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения</p> <p>У 3. анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг</p> | <p>З 1. основные положения экономической теории</p> <p>З 2. принципы рыночной экономики</p> <p>З 3. современное состояние и перспективы развития отрасли</p> <p>З 4. роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике</p> <p>З 5. механизмы ценообразования на продукцию (услуги)</p> <p>З 6. механизмы формирования заработной платы</p> <p>З 7. формы оплаты труда</p> <p>З 8. стили управления, виды коммуникации</p> <p>З 9. принципы делового общения в коллективе</p> <p>З 10. управленческий цикл</p> <p>З 11. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</p> <p>З 12. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом</p> <p>З 13. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p> |
| ОП.08 Охрана труда | |
| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
| <p>У 1. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности</p> <p>У 2. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p> <p>У 3. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p> <p>У 4. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p> <p>У 5. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда</p> <p>У 6. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого</p> | <p>З 1. системы управления охраной труда в организации</p> <p>З 2. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации</p> <p>З 3. обязанности работников в области охраны труда</p> <p>З 4. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда</p> <p>З 5. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>З 6. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)</p> <p>З 7. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p> |

| | |
|--|--------|
| уровня безопасности труда У 7. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | защиты |
|--|--------|

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|--|--|
| <p>У 1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p> <p>У 2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту</p> <p>У 3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения</p> <p>У 4. применять первичные средства пожаротушения</p> <p>У 5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности</p> <p>У 6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p> <p>У 7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы</p> <p>У 8. оказывать первую помощь пострадавшим</p> | <p>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</p> <p>З 2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>З 3. основы военной службы и обороны государства</p> <p>З 4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения</p> <p>З 5. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах</p> <p>З 6. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке</p> <p>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</p> <p>З 8. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы</p> <p>З 9. 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>У 1. обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования</p> <p>У 2. обслуживать основное технологическое</p> | <p>З 1. достижения научно-технического прогресса в общественном питании,</p> <p>З 2. классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов,</p> |

| | |
|--|--|
| оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства У 3. производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | З 3. принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; З 4. принципы подбора современного оборудования |
|--|--|

ОП.11. Организация обслуживания

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|--|
| <p>У 1. организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки и обслуживания</p> <p>У 2. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания</p> <p>У 3. выполнять различные виды сервировки и оформление столов</p> <p>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</p> <p>У 5. осуществлять расчет с посетителями</p> <p>У 6. регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара</p> <p>У 7. определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p> <p>У 8. выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания</p> <p>У 9. составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей</p> <p>У 10. осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных мероприятий</p> <p>У 11. оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей</p> <p>У 12. выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p> | <p>З 1. цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания</p> <p>З 2. классификацию услуг общественного питания</p> <p>З 3. этапы процесса обслуживания</p> |

ОП.12. Контроль качества продукции

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|---|
| У 1. контролировать качество продукции в | З 1. основные понятия в области контроля |

| | |
|---|---|
| <p>соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания</p> <p>У 2. работать с нормативно – правовой базой;</p> <p>У 3. проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,</p> <p>У 4. выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции</p> <p>У 5. пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями</p> | <p>качества продукции</p> <p>З 2. назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания</p> <p>З 3. понятия, виды и методы идентификации</p> <p>З 4. 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>У 1. распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам</p> <p>У 2. определять качество сырья и готовой продукции</p> <p>У 3. осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов</p> <p>У 4. пользоваться нормативной документацией</p> | <p>З 1. вопросы рационального питания</p> <p>З 2. нормативную документацию</p> <p>З 3. классификацию и ассортимент пищевых продуктов</p> <p>З 4. химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов</p> <p>З 5. требование к качеству продуктов</p> <p>З 6. условия и сроки хранения сырья</p> <p>З 7. кулинарные свойства пищевых продуктов</p> <p>З 8. использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении</p> |

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>У 1. органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>У 2. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</p> <p>У 3. проводить расчеты по формулам выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных</p> | <p>З 1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд</p> <p>З 2. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>З 3. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</p> <p>З 4. основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной</p> |

| | |
|--|---|
| <p>блюд</p> <p>У 4. выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</p> <p>У 5. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p> | <p>печени</p> <p>З 5. требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>З 6. требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде</p> <p>З 7. способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>З 8. основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени</p> <p>З 9. методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>З 10. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>З 11. технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>З 12. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>З 13. способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>З 14. актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>З 15. правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>З 16. требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом 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>У 1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>У 2. использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> | <p>З 1. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов</p> <p>З 2. варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного</p> |

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 67 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

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

| | |
|--|---|
| | <p>З 16. варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>З 17. варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами</p> <p>З 18. технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов</p> <p>З 19. варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>З 20. гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>З 21. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним</p> <p>З 22. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>З 23. 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>У 1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У 2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У 3. проводить расчеты по формулам;</p> <p>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</p> <p>У 5. выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>У 6. выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции</p> | <p>З 1. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p>З 2. классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров</p> <p>З 3. классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей</p> <p>З 4. классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов</p> <p>З 5. методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>З 6. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)</p> |

У 7. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

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

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>У 1. органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>У 2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>У 3. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>У 4. выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>У 5. определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>У 6. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами</p> <p>У 7. применять коммуникативные умения</p> <p>У 8. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>У 9. выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий</p> <p>У 10. определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> | <p>З 1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 2. характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 3. требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 4. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 5. основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>З 6. методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 7. температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 8. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 9. 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>З 10. технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 11. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 12. отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>З 13. технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>З 14. требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>З 15. 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>У 1. органолептически оценивать качество продуктов</p> <p>У 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>У 3. проводить расчеты по формулам</p> <p>У 4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>У 5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>У 6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>У 7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов</p> <p>У 8. оценивать качество и безопасность готовой продукции</p> <p>У 9. оформлять документацию</p> | <p>З 1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 6. технологию приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>З 7. фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже</p> <p>З 8. технологию приготовления сложных горячих десертов:</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе</p> <p>З 9. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>З 10. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов</p> <p>З 11. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов</p> <p>З 12. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов</p> <p>З 13. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 14. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов</p> <p>З 15. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 16. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>З 17. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 18. требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 19. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>З 19. требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> |
|--|---|

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

(МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации)

| Код и наименование элемента умений | Код и наименование элемента знаний |
|---|---|
| <p>У 1. рассчитывать выход продукции в ассортименте</p> <p>У 2. вести табель учета рабочего времени работников</p> <p>У 3. рассчитывать заработную плату</p> <p>У 4. рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> | <p>З 1. принципы и виды планирования работы бригады (команды)</p> <p>З 2. основные приемы организации работы исполнителей</p> <p>З 3. способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды</p> |

| | |
|--|--|
| <p>У 5. организовывать рабочие места в производственных помещениях</p> <p>У 6. организовывать работу коллектива исполнителей</p> <p>У 7. разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию</p> <p>У 8. оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p> | <p>З 4. дисциплинарные процедуры в организации</p> <p>З 5. правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p>З 6. нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира</p> <p>З 7. формы документов, порядок их заполнения</p> <p>З 8. методику расчета выхода продукции</p> <p>З 9. порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>З 10. методику расчета заработной платы</p> <p>З 11. структуру издержек производства и пути снижения затрат</p> <p>З 12. 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>У 1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции</p> <p>У 2. принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции</p> <p>У 3. проводить расчеты по формулам</p> <p>У 4. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд и кулинарной продукции</p> <p>У 5. выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции</p> <p>У 6. выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции</p> <p>У 7. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> | <p>З 1. ассортимент кулинарной продукции</p> <p>З 2. классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей</p> <p>З 3. методы организации производства блюд и кулинарных изделий</p> <p>З 4. требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>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</p> <p>З 6. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей мяса, птицы и рыбы</p> <p>З 7. основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции</p> <p>З 8. варианты сочетания овощей, мяса, птицы и рыбы с другими ингредиентами</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>для создания гармоничных блюд</p> <p>З 9. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы</p> <p>З 10. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд и кулинарных изделий</p> <p>З 11. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов</p> <p>З 12. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции</p> <p>З 13. технологию приготовления супов</p> <p>З 14. гарниры, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы</p> <p>З 15. органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции</p> <p>З 16. технологию замеса дрожжевого теста и изготовления изделий из него</p> <p>З 17. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд</p> <p>З 18. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде</p> <p>З 19. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд</p> <p>З 20. температуру подачи готовых блюд и кулинарных изделий</p> <p>З 21. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд и кулинарной продукции</p> |
|--|---|