

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Колледжа МТКП  
*Е.Н. Махиненко*  
"30" *август* 2019 г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По специальности: 19.02.10 Технология производства общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Образовательная база подготовки Среднее общее образование

Форма обучения очная

Согласовано

Предметной цикловой комиссией

*Техн. продукция общ. питания*

Протокол № 1 от «26» 08 2019 г.

2019 г.

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 | Комплект оценочных средств по учебным дисциплинам      | 23 |
| 3 | Комплект оценочных средств по профессиональным модулям | 24 |

## **1 Паспорт фонда оценочных средств**

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

**1.2 Уровень образования:** *базовый*

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

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

### **1.5 Цель и задачи ФОС**

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

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

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

1.6.1 Закон «Об образовании Российской Федерации»

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

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

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

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

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

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

## Профессиональная подготовка

### Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

#### **ОГСЭ.01 Основы философии – ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9**

##### **Умения:**

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

##### **Знания:**

**З 1.** Основные категории и понятия философии

**З 2.** Роль философии в жизни человека и общества

**З 3.** Основы философского учения о бытии

**З 4.** Сущность процесса познания

**З 5.** Основы научной, философской и религиозной картин мира

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

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

#### **ОГСЭ.02 История- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9**

##### **Уметь:**

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

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

##### **Знать:**

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

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

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

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

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

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

#### **ОГСЭ.03 Иностранный язык- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9**

##### **Уметь:**

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

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

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

##### **Знать:**

**З 1.** Лексический (1200 - 1400 лексических единиц);

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

#### **ОГСЭ.04 Физическая культура- ОК2, ОК3, ОК6**

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

**З 2.** основы здорового образа жизни

#### **ОГСЭ.05 Русский язык культура речи - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9**

##### **Уметь:**

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

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

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

**У 4.** Уметь пользоваться словарями русского языка

##### **Знать:**

**З 1.** различия между языком и речью

**З 2.** специфику культуры речи как научно дисциплины, для которой центральными являются: 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация, 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний

**З 3.** Функции языка как средства формирования и трансляции мысли

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

#### **ОГСЭ.06 Психология общения- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9**

##### **Уметь:**

**У 1.** Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности

**У 12.** Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

##### **Знать:**

**З 1.** Взаимосвязь общения и деятельности;

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

**З 3.** Этические принципы общения

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

**З 5.** Механизмы взаимопонимания в общении

**З 6.** Виды социальных взаимодействий

**З 7.** Роли и ролевые ожидания в общении

#### **Математический и общий естественнонаучный цикл**

**ЕН.01 Математика - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

##### **Уметь:**

**У 1.** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности

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

##### **Знать:**

**З 1.** значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ

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

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

**ЕН.02 Экологические основы природопользования- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

**Уметь:**

**У 1.** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности

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

**У 3.** соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

**Знать:**

**З 1.** принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания

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

**З 3.** об условиях устойчивого развития

экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса

**З 4.** принципы и методы рационального природопользования

**З 5.** методы экологического регулирования

**З 6.** принципы размещения производств различного типа

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

**З 9.** правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности

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

**З 11.** природоресурсный потенциал Российской Федерации

**З 12.** охраняемые природные территории.

**ЕН.03 Химия - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2**

**Уметь:**

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

**У 2.** использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса **У 3.** описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов **У 4.**

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции

**У 5.** использовать лабораторную посуду и оборудование

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

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

**У 8.** выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений

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

**Знать:**

**З 1.** основные понятия и законы химии

- З 2. теоретические основы органической, физической, коллоидной химии
- З 3. понятие химической кинетики и катализа
- З 4. классификацию химических реакций и закономерности их протекания
- З 5. обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов
- З 6. окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена
- З 7. гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах
- З 8. тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения
- З 9. характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции
- З 10. свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов
- З 11. роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах
- З 12. основы аналитической химии;
- З 13. основные методы классического количественного и физико-химического анализа
- З 14. назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры
- З 15. методы и технику выполнения химических анализов
- З 16. приемы безопасной работы в химической лаборатории

**ЕН.04 Информатика** -ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

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

**Знать:**

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



## 3 7. назначение и функции операционных систем

### Общепрофессиональный цикл

**ОП.01- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

- У 1. использовать лабораторное оборудование;
- У 2. определять основные группы микроорганизмов
- У 3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- У 4. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства
- У 5. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
- У 6. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

**Знать:**

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

**ОП.02 Физиология питания** - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

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

**Знать:**

- З 1. роль пищи для организма человека
- З 2. основные процессы обмена веществ в организме
- З 2. суточный расход энергии
- З 3. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
- З 4. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
- З 5. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- З 6. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
- З 7. понятие рациона питания

- З 8. суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З 9. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
- З 10. назначение лечебного и лечебно-профилактического питания
- З 11. методики составления рационов питания

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья** ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

- У 1. определять наличие запасов и расход продуктов;
- У 2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У 3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У 4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У 5. оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

**Знать:**

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

**ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности-** ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

- У 1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах
- У 2. использовать в профессиональной

деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального  
У 3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства

**Знать:**

З 1. основные понятия автоматизированной обработки информации

З 2. общий состав и структуру персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем

З 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

З 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

З 5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

З 6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

**ОП.05 Метрология и стандартизация- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

**Уметь:**

У 1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

У 2. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной Базой;

У 3. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У 4. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

**Знать:**

З 1. основные понятия метрологии;

З 2. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

З 3. формы подтверждения соответствия основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;

З 4. терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

**Уметь:**

У 1. использовать необходимые нормативные правовые акты;

У 2. защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

У 3. анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

**Знать:**

З 1. основные положения Конституции Российской Федерации;

З 2. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

З 3. понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

З 4. законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

З 5. организационно-правовые формы юридических лиц;

З 6. правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

З 7. права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- З 8. порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- З 9. роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения
- З 10. право социальной защиты граждан;
- З 11. понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- З 12. виды административных правонарушений и административной ответственности;
- З 13. механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

**Уметь:**

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

**Знать:**

- З 1. основные положения экономической теории;
- З 2. принципы рыночной экономики;
- З 3. современное состояние и перспективы развития отрасли;
- З 4. роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- З 5. механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- З 6. механизмы формирования заработной платы;
- З 7. формы оплаты труда;
- З 8. стили управления, виды коммуникации;
- З 9. принципы делового общения в коллективе;
- З 10. управленческий цикл;
- З 11. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- З 12. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- З 13. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**ОП.08 Охрана труда- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

**Уметь:**

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

заполнения и условия хранения.

**Знать:**

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

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

**Уметь:**

- У 1.** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- У 2.** предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- У 3.** использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- У 4.** применять первичные средства пожаротушения;
- У 5.** ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- У 6.** применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- У 7.** владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- У 8.** оказывать первую помощь пострадавшим.

**Знать:**

- З 1.** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- З 2.** основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- З 3.** основы военной службы и обороны государства;
- З 4.** задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- З 5.** меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
- З 6.** организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- З 7.** основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- З 8.** область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- З 9.** порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания-** ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

**У 1.** обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования

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

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

**Знать:**

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

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

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

**З 4.** принципы подбора современного оборудования

**ОП.11 Организация обслуживания-** ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

**У 1.** организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки и обслуживания

**У 2.** подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания

**У 3.** выполнять различные виды сервировки и оформление столов

**У 4.** владеть техникой обслуживания

потребителей в организациях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; приемов сбора использованной посуды и приборов

**У 5.** осуществлять расчет с посетителями **У 6.** регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара

**У 7.** определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями **У 8.** выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания

**У 9.** составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей

**У 10.** осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных мероприятий

**У 11.** оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей

**У 12.** выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

**Знать:**

**З 1.** цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания

**З 2.** классификацию услуг общественного питания

**З 3.** этапы процесса обслуживания

**ОП.12 Контроль качества продукции-** ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-

4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5

**Уметь:**

**У 1.** контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания

**У2.** работать с нормативно – правовой базой;

**У 3.** проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,

**У 4.** выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции

**У 5.** пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями

**Знать:**

**З 1.** основные понятия в области контроля качества продукции

**З 2.** назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания

**З 3.** понятия, виды и методы идентификации

**З 4.** способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

**ОП.13 Товароведение продовольственных товаров- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

**Уметь:**

**У 1.** распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам

**У 2.** определять качество сырья и готовой продукции

**У 3.** осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов

**У 4.** пользоваться нормативной документацией

**Знать:**

**З 1.** вопросы рационального питания

**З 2.** нормативную документацию

**З 3.** классификацию и ассортимент пищевых продуктов

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

**З 5.** требование к качеству продуктов

**З 6.** условия и сроки хранения сырья

**З 7.** кулинарные свойства пищевых продуктов

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

## **Профессиональный цикл**

### **Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции**

**МДК.0101 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**ПО2.** организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для

сложных блюд;

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

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

**Уметь:**

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

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

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

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

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

**Знать:**

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

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

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

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

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

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

**З 7.** способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы

**З 8.** основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени

**З 9.** методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд

**З 10.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы

**З 11.** технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы

**З 12.** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы

**З 13.** способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд

**З 14.** актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса

**З 15.** правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса

**З 16.** требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

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

**МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3**



В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

**ПО1.** разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

**ПО2.** расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**ПО3.** проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

**ПО4.** приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

**ПО5.** сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

**ПО6.** декорирования блюд сложными холодными соусами;

**ПО7.** контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

***Уметь:***

**У 1.** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

**У 2.** использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**У 3.** проводить расчеты по формулам;

**У 4.** безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**У 5.** выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

**У 6.** выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

**У 7** оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

***Знать:***

**З 1.** ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

**З 2.** варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

**З 3.** правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

**З 4.** способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

**З 5.** требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

**З 6.** требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

**З 7.** органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

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

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

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

**З 11.** правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- З 12.** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- З 13.** технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З 14.** варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- З 15.** методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З 16.** варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 17.** варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- З 18.** технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- З 19.** варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 20.** гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
- З 21.** требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- З 22.** риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- З 23.** методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

***ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции***

***МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4***

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- ПО1.** разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- ПО2.** супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО3.** организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- ПО4.** супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО5.** приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО6.** сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- ПО7.** контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

***Уметь:***

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

***Знать:***

- 3 1.** ассортимент сложной горячей кулинарной продукции супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3 2.** классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- 3 3.** классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- 3 4.** классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- 3 5.** методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 3 6.** принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- 3 7.** требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- 3 7** требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- 3 8.** основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 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, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3 24.** органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 3 25.** правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 3 26.** технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 3 27.** правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 3 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 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4***

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- ПО1.** разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО2.** организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО3.** приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО4.** оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО5.** организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО6.** оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

***Уметь:***

- У 1.** органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У 2.** принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У 3.** выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У 4.** выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У 5.** определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У 6.** оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У 7.** применять коммуникативные умения;
- У 8.** выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У 9.** выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У 10.** определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**Знать:**

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

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

***МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-5.1, ПК-5.2***

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- ПО1.** расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- ПО2.** приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО3.** приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- ПО4.** оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- ПО5.** контроля качества и безопасности готовой продукции;

***Уметь:***

- У 1.** органолептически оценивать качество продуктов;

- У 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У 3. проводить расчеты по формулам;
- У 4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У 5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У 6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У 7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У 8. оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У 9. оформлять документацию.

**Знать:**

- З 1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- З 2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- З 3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- З 4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- З 5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- З 6. технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже
- З 7. технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- З 8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- З 9. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- З 10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- З 11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- З 12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- З 13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- З 14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- З 15. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- З 16. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- З 17. требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- З 18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- З 19. требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

**ПО1.** планирования работы структурного подразделения (бригады);

**ПО2.** оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

**ПО3.** принятия управленческих решений;

**Уметь:**

**У 1.** рассчитывать выход продукции в ассортименте;

**У 2.** вести табель учета рабочего времени работников;

**У 3.** рассчитывать заработную плату;

**У 4.** рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

**У 5.** организовывать рабочие места в производственных помещениях;

**У 6.** организовывать работу коллектива исполнителей;

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

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

**Знать:**

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

**З 2.** основные приемы организации работы исполнителей;

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

**З 3.** методику расчета выхода продукции;

**З 4.** дисциплинарные процедуры в организации;

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

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

**З 7.** формы документов, порядок их заполнения;

**З 8.** методику расчета выхода продукции;

**З 9.** порядок оформления табеля учета рабочего времени;

**З 10.** методику расчета заработной платы;

**З 11.** структуру издержек производства и пути снижения затрат;

**З 12.** методики расчета экономических показателей.

## **2. Комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам**

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.01 «Основы философии»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.02 «История»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.06 «Психология общения»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ЕН.01 «Математика»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ЕН.03 «Химия»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ЕН.04 «Информатика»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.02 «Физиология питания»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.08 «Охрана труда»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.11 «Организация обслуживания»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.12 «Контроль качества продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.13 «Товароведение продовольственных товаров»

### **3. Комплекты оценочных средств по модулям**

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»



## Компетенции техника-технолога

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий

и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию