

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
«*И.И. Ку*»  
20*20* г.  
«*И.И. Ку*»  
икум»



### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования**  
**- программе подготовки специалистов среднего звена**  
**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум».

Разработчик: О. А. Подкорытова - преподаватель, ИКК,

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЙ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общеобразовательная дисциплина, входящая в профессиональный цикл ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

• учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности способствует освоению общих и профессиональных компетенций:

ОК.0 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней 1 устойчивый интерес.

ОК.0 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения 2 профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.0 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

3

ОК.0 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения 4 профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.0 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

5

ОК.0 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, 6 потребителями.

ОК.0 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения 7 заданий.

ОК.0 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься 8 самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК.0 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности 9

ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной 10 продукции.

ПК.1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной 11 продукции.

ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной 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 12 сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК.2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

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 13 сельскохозяйственной (домашней) птицы

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 14 тортов

ПК.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК.4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их 15 в оформлении

ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

Рабочая программа дисциплины ориентирована на достижение следующих целей:

• освоение базовых знаний об аппаратной и программной реализации компьютера, о возможностях компьютера для обработки различного вида информации с помощью современных ИКТ, о возможностях компьютерных сетей ;

- овладение умениями применять полученные знания для использования в учебной и профессиональной деятельности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных, и творческих способностей, путем освоения и использования средств ИКТ при изучении различных учебных дисциплин;
- воспитание ответственного отношения и соблюдения этических и правовых норм информационной деятельности;
- применение опыта использования информационных технологий в коллективной учебной и познавательной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения, в т.ч. и специального ;
- выполнять сканирование документов.

знать/понимать:

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов 135 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка - 90 ч.

самостоятельной работы - 45 ч.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	135
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	90
в том числе:	
теоретические занятия	28
практические занятия	62
Самостоятельная работа	45
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Информационные процессы и ИТ - технологии. Информационное общество. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.	2	1
	АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с числовым программным управлением.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам освоения раздела	11	
<b>Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные стадии обработки информации. Технологические решения обработки информации. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Требования эргономики при работе на компьютере. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания.	2	1
	<b>Тема 2.2. Информационные системы.</b> Основные понятия и классификация автоматизированных информационных систем. Структура информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем по назначению. Классификация информационных систем по структуре аппаратных средств. Классификация информационных систем по режиму работы. Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> основы работы в программах оптического распознавания информации, машинного перевода профессионального текста, систем бухгалтерские учета и справочных правовых систем.	4	2
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 2</b> Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам освоения раздела 2 по темам раздела.	3	
<b>Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>64</b>	
<b>Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	1
	<b>Практические занятия:</b>	12	2

	Создание комбинированных документов (рекомендуется печать комплекта документов предприятия общественного питания: меню, карты вин, резюме, анкеты, рекламные буклеты, объявления, визитные карточки, приказы, должностные инструкции, типовые бланки профессиональных документов - договоров, актов, гарантийных писем).		
<b>Тема 3.2. Технология обработки графической информации</b>	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений - рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Работа с растровым редактором.(рекомендуется создать комбинированные изображения - товарный знак фирмы, иллюстрации к дипломной работе, схема проезда, схемы расстановки мебели и оборудования, блок-схема производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП).	6	2
<b>Тема 3.3. Компьютерные презентации.</b>	Схема работы PowerPoint. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Создание компьютерных презентаций (темы презентаций рекомендуется увязывать с темами курсовых или дипломных работ студентов, портфолио студентов).	12	2
<b>Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. .	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Работа с электронной таблицей.Работа с базой данных. (рекомендуется работа с калькуляционными и технологическими картами таблицами, прайс-листами или меню с пересчетом цен в валюте, расчет плана-меню, трудоемкости блюд, графики загрузки зала, выхода на работу сотрудников, расчеты распределения различных оплат и премий, расчет заработной платы сотрудников)	12	2
<b>Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	Функциональное назначение программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана. Полный цикл документированного сопровождения заказа. Создание калькуляционных и технологических карт блюд. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	12	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя).Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и их защита	14	
<b>Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 4.1. Компьютерные сети</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Компоненты вычислительной сети. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	1
<b>Тема 4.2. Глобальная</b>	Основные службы Интернета. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка	2	1



сеть Интернет	Internet Explorer. Поиск в Интернете. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web - страниц.		
	<b>Практические занятия:</b> Работа с электронной почтой. Создание Web-страницы предприятия общественного питания. .	4	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам освоения раздела 4 по темам: История Великой сети. Два подхода к сетевому взаимодействию. Современная структура сети Интернет. Основные протоколы сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов.	12	
<b>Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</b>		<b>4</b>	
Тема 5.1. Основы информационной компьютерной безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Информационная безопасность : Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ.	2	1
Тема 5.2 Основы технической компьютерной безопасности	Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). Проработка учебной информации по теме урока, сбор и анализ информации.	8	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>всего</b>	<b>90</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>45</b>	
	<b>Итого</b>	<b>135</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики.

*Оборудование учебного кабинета:*

1. Доска для письма
2. Столы компьютерные

*Учебно-наглядные пособия:*

1. Лицензионное программное обеспечение.
2. Тестирующая компьютерная программа.
3. Обучающие программы и тренажеры.
4. УМК:

- разработки лекционных занятий;
- разработки практических занятий;
- сборники тестовых заданий;
- учебные пособия-самоучители;
- задачник-практикум;
- обучающие программы;
- комплект презентаций;

*Технические средства обучения:*

1. Компьютеры
2. Демонстрационное оборудование
3. Сканер
4. Принтер

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники

1. Михеева Т.А., Информационные технологии в проф. деятельности: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Михеева - : ИЦ «Академия», 2004.- 167 с.
2. Сапков В.В Информационные технологии и компьютеризация делопроизводства: Учебное пособие для нач. проф. образования / В.В. Сапков. - М.: ИЦ «Академия», 2008.- 288 с
3. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии [Текст]: учебник для 10-11 классов / Н.Д. Угринович.- М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2006.- 512 с.

##### Дополнительные источники

1. Информационная культура [Текст]: учебное пособие. Часть 1 / под ред. Т.А. Матвеевой, А.Г. Гейна. - Екатеринбург: Центр «Учебная книга», 2006.- 392 с.
2. Информационная культура. Информатика и информационные технологии [Текст]: учебное пособие. Часть 2 / под ред. Т.А. Матвеевой, А.Г. Гейна. - Екатеринбург: Центр «Учебная книга», 2007.- 416 с.
3. Михеева Е.В. Практикум по информатике [Текст]: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: ИЦ «Академия», 2004.- 235 с.
4. Семакин И.Г. Информатика. Структурированный конспект базового курса [Текст] / И.Г. Семакин. - М.: ИЦ «Академия», 2004.- 167 с.
5. Семакин И.Г. Информатика [Текст]: учебник 10-11 класс / И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер.- М.: ИЦ «Академия», 2007.- 435 с.
6. Струмпе Н.В. Оператор ЭВМ. Практические работы [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Струмпе.- М.: ИЦ «Академия», 2008.- 112 с.
7. Угринович В.М. Практикум по основам информатики и вычислительной техники [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.М. Угринович, Л.А. Силакова, Н.Е. Красникова. - М.: ИЦ «Академия», 2005.- 240 с.
7. Человек и информация. Информационно-библиографическое обеспечение учебной деятельности [Текст]: учебное пособие / под ред. А.Г. Гейна, Н.С. Сулимовой. - Екатеринбург: Центр «Учебная книга», 2007.- 232 с.
8. Энциклопедия для детей [Текст]: Т.22 Информатика / под ред. М.С. Аксеновой, Е.В. журавлевой. - М.: Аванта+, 2007.- 624 с.: ил.

##### Интернет-ресурсы

1. <http://iit.metodist.ru> - Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО
2. <http://www.intuit.ru> - Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру)
3. <http://test.specialist.ru> - Онлайн-тестирование и сертификация по информационным технологиям
4. <http://www.iteach.ru> - Программа Intel «Обучение для будущего»
5. <http://edu.ascon.ru> - Система автоматизированного проектирования КОМПАС-3D в образовании.
6. <http://www.osp.ru> - Открытые системы: издания по информационным технологиям
7. <http://www.computer-museum.ru> - Виртуальный компьютерный музей

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	- наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях
- выполнять сканирование документов;	- наблюдение за деятельностью студента при выполнении практического задания
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения: электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана	- наблюдение за деятельностью студента при выполнении практического задания
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения: программы для рекламирования продукции;	- наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности	- наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий
- использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения: профессиональная программа «Мастер-кондитер»	- наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий
<b>Знания:</b>	
- общий состав и структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	- фронтальный и индивидуальный опрос
- основные понятия автоматизированной обработки информации;	- собеседование, фронтальный и индивидуальный опрос
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	- тестирование
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы	- собеседование, фронтальный и индивидуальный опрос
- «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог», - электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации, для электронной коммерции;	
- методы и средства сканирования информации	- фронтальный и индивидуальный опрос
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	- тестирование
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	- фронтальный и индивидуальный опрос
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	- собеседование

<b>Результаты (освоенные ПК и ОК)</b>	<b>Основные показатели Оценки результата</b>	<b>Формы и методы оценки результата</b>
---------------------------------------	--	---

ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Уметь находить информацию	- наблюдение за деятельностью учащихся на учебных занятиях; - Оценка выполнения ПЗ
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.		
ПК.2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Уметь находить информацию	- наблюдение за деятельностью учащихся на учебных занятиях; - Оценка выполнения ПЗ
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		
ПК.3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Уметь находить информацию	- наблюдение за деятельностью учащихся на учебных занятиях; - Оценка выполнения ПЗ
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		
ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Уметь находить информацию	- наблюдение за деятельностью учащихся на учебных занятиях; - Оценка выполнения ПЗ
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		
ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Уметь находить информацию	- наблюдение за деятельностью учащихся на учебных занятиях; - Оценка выполнения ПЗ
ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		
ПК.6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Уметь находить информацию	- наблюдение за деятельностью учащихся на учебных занятиях; - Оценка выполнения ПЗ
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		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	- наблюдение за деятельностью учащихся на учебных занятиях;  - контрольные и зачетные работы;  - экспертная оценка.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-обоснование выбора и применение методов и способов решения учебных задач.	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация аналитических и рефлексивных умений при выполнении учебных задач.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации,	- нахождение и	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	использование информации для выполнения учебных задач, личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями.	- взаимодействие обучающихся друг с другом, преподавателем, руководителем и др.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- самостоятельно организовывать свою деятельность и вести контроль.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельное принятие решений, саморазвитие.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- быть мобильным, быстро находить решение.