областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебнойс дисциплины ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного базовой подготовки.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

- освоение системы базовых знаний о характеристиках информационных ресурсов и их роли в обществе, автоматизированных системах обработки информации;

- овладение умениями использовать программное обеспечение для обработки текстовой, графической, числовой информации, используя при этом ИКТ, в том числе в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования специализированного программного обеспечения для обработки информации;

- воспитание информационной культуры, психологических основ общения, норм и правил поведения, ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- приобретение опыта использования информационных технологий для профессионального и личностного развития, самообразования, совершенствования и повышения квалификации в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:
- формирование представления о роли информационных технологий в современном мире;
- формирование знаний о совокупности средств и методов сбора, обработки и передачи данных для получения информации нового качества;

- обучение приемам работы с современными программами, сервисами и информационными ресурсами, необходимыми в профессиональной деятельности; -информирование знаний об особенностях профессионального общения с использованием современных средств коммуникаций;
- обеспечение развития методов и приемов оформления и представления профессиональной информации.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
знать:
-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.

Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций:
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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

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.
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.
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.
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.
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.

1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:

- 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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
практические работы	30
Самостоятельная работа студента (всего)	**24**
Промежуточная 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	Объем часов	Уровень усвоения
1	*2*	*3*	*4*
	Содержание		
Раздел 1 Основы информационных технологий	**Тема 1.1. Понятие и содержание информационных технологий** Понятие и содержание информационных технологий. Эволюция делопроизводства и офисных технологий. Безопасная работа в офисе.	2	1 - 2
	Самостоятельная работа: 1. Лицензионная чистота программного обеспечения 2. Основные положения закон РФ об авторских и смежных правах 3. Технические и программные средства обеспечения электронного документооборота	2	2 - 3
	Тема 1.2 Технические средства обработки информации Классификация, архитектура и устройство ПК, их характеристики. Структурная схема и устройства ПК, представление информации в компьютере, единицы измерения информации	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Аппаратная конфигурация вычислительных систем пятого поколения 2. Математические способы представления информации в компьютере	2	2 - 3
	Тема 1.3 Программное обеспечение ПК Структура программного обеспечения ПК. Стандартные утилиты ОС Windows XP. Защита от компьютерных вирусов.	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Структура файловой системы ПК 2. Форматы данных (файлов) ПК	2	2 - 3
Раздел 2 Прикладное программное обеспечение офисного назначения	***Содержание***		
	Тема 2.1. Обработка текстовой информации Введение в текстовый редактор. Концепция электронного документа. Технология создания, редактирование и форматирование текстового документа. Работа с таблицами. Работа с графикой. Работа с большими документами. Решение задач оформление экономической документации.		2
	Практические занятия № 1, 2 Приёмы обработки табличной информации средствами текстового процессора. Приёмы работы с деловой графикой. Построение блок-схем.	4	2 - 3

	Форматирование стилей. Работа со структурой документов. Большие документы. Создание оглавлений, предметных указателей, списков и рисунков **Самостоятельная работа:** 1 Нормы и правила форматирования документов. Примеры оформления документов профессиональной направленности.	2	2 - 3
	Составить технологическую схему механической обработки рыбы с хрящевым скелетом. Составить технологическую схему механической обработки домашней птицы.		
	Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы, мяса и домашней птицы.		
	Составить инструкционную карту приготовления полуфабрикатов из ры бы, мяса и домашней птицы.		
	Составить технологическую схему механической обработки мяса		
	Тема 2.2. Процессоры электронных таблиц Концепция электронных таблиц. Редактирование и форматирование рабочих листов. Технология создания электронной таблицы. Использование формул, функций и диаграмм в электронных таблицах. Работа с таблицей как с базой данных. Экономико-математические приложения электронных таблицах. Решение задач оптимизации.		2
	Практические занятия № 3, 4, 5, 6 1. Создание электронных таблиц. Поиск ,сортировка и фильтрация данных в таблице. 2. Работа с формулами и фунциями. Применение логических фунукций. 3. Создание электронной книги. 4. Комплексное использование приложений MS Office для создания документов.	8	
	Самостоятельная работа: Применение электронных таблиц в производстве и бизнесе (с примерами) Методика создания технологических карт документов средствами электронных таблиц: Составить калькуляционную карточку блюда «Салат столичный».	2	2 - 3
	Составить калькуляционную карточку блюда «Желе рыбное».		
	Составить калькуляционную карточку блюда «Борщ с капустой и картофелем».		
	Составить калькуляционную карточку блюда «Салат винегрет».		
	Составить калькуляционную карточку блюда «Суп с фрикадельками».		
	Тема 2.3 Программные средства презентаций и мультимедиа технологии Современные способы организации презентаций. Создание новой презентации (мастер автосодержания, шаблон оформления, пустая презентация). Оформление презентации. Работа со слайдами. Расширенные возможности PowerPoint (вставка таблиц, рисунков и видеоклипов, создание анимации слайдов и эффектов переходов). Представление презентаций.		2

	Практические занятия № 7 1. Создание и управление презентацией	2	2 - 3
	Самостоятельная работа:		2 - 3
	Как не надо делать презентации (типичные ошибки) Алгоритм и презентация. Что в них общего?	2	
Раздел 3 Редакторы обработки графической информации.	***Содержание***		
	Тема 3.1. Растровые и векторные графические редакторы. Компьютерная графика. Характеристика особенности векторной графики. Достоинство и недостатки растровой и векторной графики. Форматы графических файлов.		2-3
	Практические занятия №8 **1.** Редактирование растровых и векторных изображений.	2	
Раздел 4 Системы оптического распознавания информации.	***Содержание***		
	Тема 4.1. Сведения о системах оптического распознавания информации. Возможности программы FineReader. Интерфейс программы. Технология распознавания .Анализ макета страниц. Распознания текста. Проверка правописания.	*2*	
	Практические занятия № 9 1.Сканирование и расознавание текстового документа.	2	2-3
	Самостоятельная работа: Примеры сканирования документов в профессиональной деятельности.	2	
Раздел 5 Компьютерные справочно-правовые системы.	***Содержание***		
	Тема 5.1. Компьютерные СПС. Обзор компьютерных СПС. Причины популярности СПС. Достоинства и ограничения СПС.Интерфейс программы «Консультант Плюс».	*2*	2-3
	Практические занятия №10, 11 1. Организация поиска нормативных документов. 2. Работа со списком и текстом документов.	*4*	
	Самостоятельная работа: Российские СПС и области их применения.	2	
Раздел 6. Компьютерные Сети	***Содержание***		
	Тема 6.1. Сетевые технологии. Локальные вычислительные сети. Глобальная сеть Интернет. Электронные бизнес-ресурсы в Интернет. Электронная почта	2	2
	Практические занятия № 12	2	2 - 3
	1. Работа с программой-браузером. Работа в поисковых системах		

	Самостоятельная работа обучающихся: 1 Топологии сетей. Плюсы и минусы 2 Протоколы передачи данных 3 Сетевое оборудование. Примеры применения	2	2 - 3
	Тема 6.2. Применение Интернет в профессиональной деятельности и защита информации		2
	Организация компьютерной безопасности и защиты информации. Правовые основы информационных технологий. Основные возможности бизнеса в Интернет. Перспективы развития информационных технологий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Платёжные системы Интернет. 2. Перспективы развития информационных технологий в бизнесе.	2	2 - 3
Раздел 7. Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания.	***Содержание***		
	Тема 7.1. Знакомство и выбор программного обеспечение для профессиональной деятельности. Управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Keeper, компьютерные системы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Рарус: Общепит, 1С Рарус: сборник рецептур и др. Интерфейс программы "Технолог-Кулинар". Общая характеристика программно технологического комплекса "Технолог- Кулинар".	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Примеры ПО профессиональной направленности.	2	
	Практические занятия № 13, 14, 15, 1. Знакомство с интерфейсом программы. Работа со справочниками. 2. Заполнение рецептуры блюд. Разработка проектов ТТК блюд. 3. Рацион питания.Разработка плана меню.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: **1.** Разработка рецептур блюд. **2.** Разработка проектов ТТК.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	ИТОГО часов	**72**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2- репродуктивной (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатики. Оборудование учебного кабинета: рабочее место обучающегося, рабочее место преподавателя, принтер, сканер, мультимедийный проектор, интерактивная доска, видеокамера, веб-камера, оборудование для комплектации компьютерной сети

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, интерактивная доска, электронные учебники, презентации, интернет ресурсы, веб-камера.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Остроух А.В. Основы информационных технологий.. Серия: Профессиональное образование. Издательства: Академия 2014.
2. Гохберг Г.С. Зафиевский А.В. Информационные технологии. Серия: Учебник. Издательство: Академия,Москва, 2014.
3. Киселев С.В. Оператор Эвм. Серия: Профессиональное образование. Издательство: Академия, 2014
4. Михеева Е.В. Информатика. Серия: Учебный курс: Учебник. Издательство: Академия, 2013.
5. Мельников В.П. Клейменов С.А.Информационная безопасность. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2012.
6. Фуфаев Э. В., Фуфаева Л. И. Пакеты прикладных программ. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2010.

Электронные ресурсы:

1. http://school-collection.edu.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
2. http://webpractice.cm.ru Сетевые компьютерные практикумы по курсу «Информатика».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	***2***
использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Практическое задание
использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	Практическое задание
применяет компьютерные и телекоммуникационные средства	Практическое задание
знает основные понятия автоматизированной обработки информации	Тест
знает общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Тест
знает состав,функции возможности использования и нформационных и телекоммуникационныхтехнологий в профессиональной деятельности	Тест
знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Тест
знает базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Тест
знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Тест

Результаты **(освоенные общие компетенции)**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
1	***2***	***3***
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	объясняет место дисциплины в формировании профессиональной компетенций	Тестирование
ОК 2.1. Планирование деятельности	корректно воспроизводит технологию по инструкции	Оценка выполнения ПЗ
ОК 2.2. Планирование ресурсов	называет ресурсы для решения поставленной задачи в соответствии с заданным способом еятельности	Оценка выполнения ПЗ
ОК 3.2. Текущий контроль и коррекция деятельности	осуществляет текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму	Оценка выполнения ПЗ
ОК 3.3. Оценка результатов деятельности	оценивает продукт своей деятельности по характеристикам; оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев	Оценка выполнения ПЗ
ОК 4.1. Поиск информации	самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или бумажным каталогом, справочно-библиографическими пособиями, поисковыми системами Интернета	Оценка выполнения ПЗ
ОК 4.2. Извлечение и первичная обработка информации	извлекает информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников; систематизирует информацию в рамках заданной структуры	Оценка выполнения ПЗ

ОК 4.3. Обработка информации	выделяет в источнике информации вывод и \ или аргументы, обосновывающие определенный вывод; делает вывод об объектах, процессах, явлениях на основе сравнительного анализа информации о них по заданным критериям или на основе заданных посылок; приводит аргументы в поддержку вывода	Оценка выполнения ПЗ
ОК 6.1. Работа в команде (группе)	участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу	Оценка выполнения ПЗ
ОК 6.2. Эффективное общение: монолог	соблюдает нормы публичной речи и регламент; использует паузы для выделения смысловых блоков своей речи; использует вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своей речи	Оценка выполнения ПЗ
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	соблюдает правила техники безопасности при работе с ПК	Оценка выполнения ПЗ
ОК 8.1. Оценка собственного продвижения	анализирует \ формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности, установки, свойства	Тестирование

1	*2*	*3*
	психики) для решения профессиональной задачи	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Владеет навыками самообразования, умеет работать с источниками информации	Оценка выполнения ПЗ
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 3.2. Организовывать	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ

и проводить приготовление сложных горячих соусов		
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ

1	2	3
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ