

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 23.10.2025 14:05:51  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

## ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### ПДП.01 ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

наименование практики по ОПОП

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и полное наименование специальности

СПО на базе основного общего образования

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

факультет среднего профессионального образования,

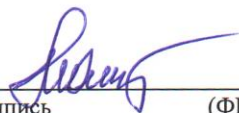
наименование факультета, где ведется практика

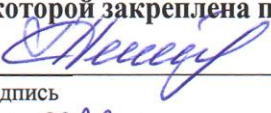
кафедра технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

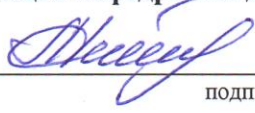
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Форма обучения очная

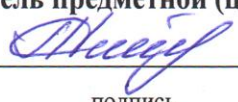
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик  Ахмедов М.Э., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09 2022 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика  
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09 2022 г.

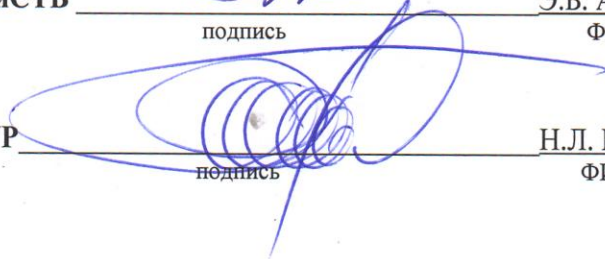
Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности  
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09 2022 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 20.09.2022 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09 2022 г.

Декан факультета  М.М. Абдусаламова  
подпись ФИО

Начальник ОПиСТВ  Э.Б. Атуева  
подпись ФИО

Проректор по УР  Н.Л. Баламирзоев  
подпись ФИО

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ .....                     | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ .....                             | 54 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ .....                       | 71 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ<br>ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ..... | 74 |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Преддипломная практика является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

| Код                                                                                                                                                                                                                                                 | Профессиональные компетенции                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК 1.1.                                                                                                                                                                                                                                             | Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                   |
| ПК 1.2.                                                                                                                                                                                                                                             | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                                                                                                                                |
| ПК 1.3.                                                                                                                                                                                                                                             | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                                                                      |
| ПК 1.4.                                                                                                                                                                                                                                             | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                             |
| <b>ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК 2.1.                                                                                                                                                                                                                                             | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                                   |
| ПК 2.2.                                                                                                                                                                                                                                             | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                |
| ПК 2.3.                                                                                                                                                                                                                                             | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                              |
| ПК 2.4.                                                                                                                                                                                                                                             | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5.                                                                                                                                                                                                                                             | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
| ПК 2.6.                                                                                                                                                                                                                                             | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.7.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                 |
| <b>ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК 3.1.                                                                                                                                                                                                                                              | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                                        |
| ПК 3.2.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                       |
| ПК 3.3.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                              |
| ПК 3.4.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
| ПК 3.5.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания       |
| ПК 3.6.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          |
| ПК 3.7.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 |
| <b>ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>      |                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК 4.1.                                                                                                                                                                                                                                              | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                                               |
| ПК 4.2.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                    |
| ПК 4.3.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                      | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                      |
| ПК 4.4.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                         |
| ПК 4.5.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          |
| ПК 4.6.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания            |
| <b>ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |                                                                                                                                                                                                                               |
| ПК 5.1.                                                                                                                                                                                                                                              | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                 |
| ПК 5.2.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                 |
| ПК 5.3.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 5.5.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          |
| ПК 5.6.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                 |
| <b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |
| ПК 6.1.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                              |
| ПК 6.2.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями                                                                                          |
| ПК 6.3.                                                                                                                                                                                                                                              | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                      |
| ПК 6.4.                                                                                                                                                                                                                                              | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                               |

|                                           |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.5.                                   | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| <b>Освоение профессии рабочих «Повар»</b> |                                                                                                                           |
| ПК 7.1.                                   | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места                                                       |
| ПК 7.2.                                   | Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий                      |

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения преддипломной практики

1. Формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей образовательной программы СПО по основным видам деятельности и в соответствии с ФГОС СПО.

2. Формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей образовательной программы СПО по основным видам деятельности и в соответствии с ФГОС СПО:

3. Выполнение работ по профессии «Повар».

1.2.1. В результате прохождения преддипломной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

| <b>Вид деятельности 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| иметь практический опыт                                                                                                                                              | организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов. |
| уметь                                                                                                                                                                | использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p> безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; применять первичные средства пожаротушения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; оценивать воздействия на окружающую среду; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации </p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> |
| знать | <p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; способы защиты населения от оружия массового поражения; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила составления заявок на продукты; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; информационное обеспечение услуг общественного питания; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуру, методы обработки экзотических и</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные математические методы решения прикладных задач; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; пищевые вещества и их значение для организма человека; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; классификацию микроорганизмов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; информационное обеспечение услуг общественного питания; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; микробиологию основных пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Вид деятельности 2.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| иметь практический опыт                                                                                                                                                                                                                                          | организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>уметь</p> | <p>использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; понимать тексты на базовые профессиональные темы; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; применять первичные средства пожаротушения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для</p> |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; оценивать воздействия на окружающую среду; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правил а сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; оценивать воздействия на окружающую среду; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p> |
| знать | <p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; способы защиты населения от оружия массового поражения; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; общие требования к качеству сырья и продуктов; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>качества продуктов при хранении; лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; особенности взаимодействия общества и природы; рынок</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> |
| <p><b>Вид деятельности 3.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| практический опыт                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| уметь                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену. условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; складывать салфетки разными способами; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; использовать свойства органических веществ, дисперсных и</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; осуществлять поиск необходимой информации; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| знать | <p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; суточную норму потребности человека в питательных веществах; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; классификацию микроорганизмов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; суточный расход энергии; информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p> |
| <p><b>Вид деятельности 4.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| форм обслуживания             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| иметь<br>практический<br>опыт | <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| уметь                         | <p>использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду,</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| знать | <p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; основные математические методы решения прикладных задач; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; суточную</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>норму потребности человека в питательных веществах; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; классификацию микроорганизмов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; суточный расход энергии; информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; ассортимент,</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                   | назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Вид деятельности 5.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| иметь<br>практический<br>опыт                                                                                                                                                                                                                                     | организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами; разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| уметь                                                                                                                                                                                                                                                             | использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; оценивать их качество и соответствие |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | веществ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; рассчитывать энергетическую ценность блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| знать | <p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>технологического оборудования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; пищевые вещества и их значение для организма человека; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; информационное обеспечение услуг общественного питания; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Вид деятельности 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| иметь практический опыт                                                                       | разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| уметь                                                                                         | использовать необходимые нормативно-правовые документы; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; использовать необходимые нормативно-правовые документы; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; использовать приемы саморегуляции поведения в |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>процессе межличностного общения; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; организовывать рабочие места различных зон кухни; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; составлять бизнес - план для организации ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; участвовать в выборе наиболее эффективной организационно- правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; взаимодействовать со службой обслуживания и другими</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>структурными подразделениями организации питания; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; управлять конфликтами и стрессами в организации; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; проводить</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности работников кухни на рабочем месте деятельности; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; планировать</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| знать | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные положения Конституции Российской Федерации; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; способы подачи блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; суточную норму потребности человека в питательных веществах; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме; классификацию микроорганизмов; суточный расход энергии; информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; классификацию организаций питания; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; виды складских помещений и требования к ним; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>категорий потребителей; основные математические методы решения прикладных задач; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; особенности социального и культурного контекста; право социальной защиты граждан; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; пищевые вещества и их значение для организма человека; правила составления калькуляции стоимости; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; основные перспективы развития отрасли; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; роли и ролевые ожидания в общении; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; виды социальных взаимодействий; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; системы управления охраной труда в организации; методики расчета производительности технологического оборудования; механизмы взаимопонимания в общении; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; микробиологию основных пищевых продуктов; психологические</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации; понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; правила первичного документооборота, учета и отчетности; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; роли и ролевые ожидания в общении; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; методики расчета производительности технологического оборудования; организационно-правовые формы юридических лиц; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; цели и задачи</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; виды, формы и методы мотивации персонала; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила оценки состояния запасов на производстве; правила первичного документооборота, учета и отчетности; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>общественного питания и методы их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; роли и ролевые ожидания в общении; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментации рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; методики расчета производительности технологического оборудования; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; структуру организации питания; виды снабжения; обязанности работников в области охраны труда; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; микробиологию основных пищевых продуктов; функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                       | <p>продукции; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; пищевые вещества и их значение для организма человека; функции языка как средства формирования и трансляции мысли; нормы русского литературного языка; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; специфику устной и письменной речи; методики расчета производительности технологического оборудования; правила продуцирования текстов различных деловых жанров; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов</p>                                                                                           |
| <p><b>Вид деятельности 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение профессии рабочих Повар)</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>иметь практический опыт</p>                                                                                                                        | <p>подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; приготовления блюд из яиц по заданию повара; приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовления горячих напитков по заданию повара; приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> |



|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| уметь | <p>использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; оценивать эффективность использования оборудования; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать</p> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; подготавливать посуду, приборы, стекло; определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; использовать лабораторную посуду и оборудование; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p> |
| знать | <p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>готовой пищевой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; правила и технологии расчетов с потребителями приготовление блюд,</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>напитков и кулинарных изделий; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; правила и технологии расчетов с потребителями.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы преддипломной практики**

Всего - 144 часа

Преддипломная практика проводится в восьмом семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура преддипломной практики

| Коды профессиональных компетенций                                                                                                | Код и наименование профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем нагрузки, час. | Наименование тем преддипломной практики                                       | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Количество часов по темам |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1                                                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                    | 5                                                                             | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7                         |
| ПК 1.1 – ПК 1.4<br>ПК 2.1– ПК 2.8<br>ПК 3.1 - ПК 3.7<br>ПК 4.1 - ПК 4.6<br>ПК 5.1 - ПК 5.6<br>ПК 6.1 - ПК 6.7<br>ПК 7.1 – ПК 7.2 | <p><b>ПМ.01.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p><b>ПМ.02.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ.03.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | 144                  | Тема 1.<br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка различных видов меню, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции; разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала</li> <li>- организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов;</li> <li>- планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала</li> </ul> | 24                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | <p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ.04.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ. 05.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ. 06.</b><br/>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>ПМ. 07.</b><br/>Выполнение работ по одной</p> |  |                                                                                                                                                              | <p>(определение объектов контроля, периодичности и форм контроля)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль качества выполнения работ;</li> <li>- организация текущей деятельности персонала;</li> <li>- планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>- инструктирование, обучение на рабочем месте, оценка результатов обучения.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | <p>Тема 2.<br/>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- контроль качества и безопасности, упаковка, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</li> <li>- организация, ведение процессов приготовления согласно заказу, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для</li> </ul> |    |

|  |                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение профессии рабочих → Повар) |  |                                                                                                                                                                                                                  | <p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> </ul> |    |
|  |                                                                                             |  | <p>Тема 3.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного</li> </ul>                                                                                         | 36 |



|  |  |  |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  |  |  | <p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                 | <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul> |           |
|  |  |  | <p>Тема 4.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p> | <p>организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>24</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | <p>подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечение наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обслуживания организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организация и ведение процессов приготовления,</p> |  |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                         | <p>творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>                                                                |    |
|  |  |  | <p>Тема 5.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> | <p>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечение наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <p>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | 18 |

|  |  |  |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  | обслуживания                                                           | <p>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>- разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> |    |
|  |  |  | Тема 6.<br>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и | <p>-организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30 |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | <p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> </ul> |  |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|              |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
|--------------|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|              |  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> |            |
| <b>ВСЕГО</b> |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>144</b> |

## 2.2 Тематический план и содержание преддипломной практики

| Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Содержание практики                                                                                                                                                                                                                                                                         | Объём часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3           |
| <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br/>МДК. 01. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br/>МДК. 02. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br/>МДК. 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 04. 01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента<br/>МДК. 04. 02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 05. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента<br/>МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала<br/>МДК. 06.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»<br/>МДК. 07. 01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</p> | <p>144</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 24          |
| Тема 1.<br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |             |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| персонала                                                                                                                                            | <p>обслуживания; презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов;</li> <li>- планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала(определение объектов контроля, периодичности и форм контроля);</li> <li>- контроль качества выполнения работ; организация текущей деятельности персонала;</li> <li>- планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктирование, обучение на рабочем месте, оценка результатов обучения.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| Тема 2.<br>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- контроль качества и безопасности, упаковка, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</li> <li>- организация, ведение процессов приготовления согласно заказу, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> </ul> | 12 |
| Тема 3.<br>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 36 |



|                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |
| <p>Тема 4.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведение расчетов, оформлении и презентации результатов</li> </ul> | <p>24</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                   | проработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| Тема 5.<br>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработка, адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> </ul> | 18 |
| Тема 6.<br>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30 |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                   | <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> |            |
| <b>ВСЕГО</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>144</b> |
| Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |

В ходе преддипломной практики студент должен получить профессиональное представление и приобрести профессиональные навыки работы в горячих и холодных цехах предприятий питания, используя теоретические знания, полученные в процессе учебы.

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ**

| <b>№</b> | <b>Тема дипломной работы</b>                                                                                                                             | <b>Наименование модулей</b>                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов на примере _____                          | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 2.       | Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных заправочных супов на примере _____                                        | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 3.       | Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных супов на примере _____                                                    | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 4.       | Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса на примере _____     | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 5.       | Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне на примере _____ | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 6.       | Разработка ассортимента и                                                                                                                                | ПМ.02 Организация и ведение процессов                                                                                                                                                                                                       |

|     |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере _____                                                                                                           | приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.  | Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков на примере _____                                                                              | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                    |
| 8.  | Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере _____                                                                                 | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                |
| 9.  | Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса и мяса домашней птицы на примере _____                                                                           | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                |
| 10. | Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих блюд из птицы на примере _____                                                                                                              | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                |
| 11. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд и гарниров на примере _____                                                                                                 | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| 12. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане (кафе и др.) с использованием современных технологий и оборудования на примере _____ | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала<br>ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»                                                                                                                                                                                                 |
| 13. | Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления десертов с использованием выпеченных полуфабрикатов из различных видов теста на примере _____                          | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                               |
| 14. | Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных                                                                                                                   | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|     |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | холодных блюд и закусок из рыбы на примере _____                                                                                                             | закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса на примере _____                                                            | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                    |
| 16. | Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы на примере _____                                  | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                    |
| 17. | Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____ | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                    |
| 18. | Совершенствование технологии и расширение ассортимента канапе и фаршированных закусок на примере _____                                                       | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 19. | Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления и сервировки сложных холодных и теплых салатов на примере _____                          | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                    |
| 20. | Оптимизация ассортимента и технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов на примере _____                                                     | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                         |
| 21. | Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приёмов приготовления сложных десертов на примере _____                            | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                         |
| 22. | Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков на примере _____                                | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                         |
| 23. | Разработка ассортимента и совершенствование процесса                                                                                                         | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|     |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере _____                                                                  | реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                |
| 24. | Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на примере _____            | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 25. | Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере _____             | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 26. | Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста на примере _____                             | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 27. | Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из бездрожжевого теста на примере _____                          | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 28. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане (кафе и др.) на примере _____ | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Преддипломная практика проходит на профильных предприятиях. Закрепленные за студентами базы практик обеспечиваются рабочими местами в соответствии с материально-техническими требованиями, предъявляемыми к профессиональной подготовке. Рабочее место студента в зависимости от вида деятельности должно быть оснащено материальными и техническими средствами.

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями:

- «Индивидуальный предприниматель Магомедова С.Ш.»;
- «Индивидуальный предприниматель Ахмедилова П.Ш.»;
- «Индивидуальный предприниматель Манташев М.А.».

Преддипломная практика проводится в организациях, оснащенных современным оборудованием, использующим современные технологии производства пищевых продуктов.

#### **3.2. Перечень информационного обеспечения обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основная литература:**

1. Астахова, Н. И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин; под общей редакцией Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 422 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-5386-2. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/426417>

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>

3. Исаева, О. М. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 168 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07215-0. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/452237>

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 203 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-14029-3. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/467502>

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения: учебно-методическое пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-8114-3892-1. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL:

<https://e.lanbook.com/book/126908>

6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07614-1. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/452592>

##### **Дополнительная литература:**

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрямкина, В. М. Маслова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 299 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01543-0. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/452443>

2. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов: учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. - Мурманск: МГТУ, 2018. - 148 с. - ISBN 978-5-86185-962-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/142657>

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под редакцией А. Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 09.02.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 208 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09389-6.
5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. - ISBN 978-5-8114-4126-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <https://e.lanbook.com/book/131009> - Текст: электронный // ЭБС Юрайт сайт]. -URL: <https://urait.ru/bcode/453802>
6. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Электрон.дан.-СПб: ГИОРД, 2013. - 528 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58738> - Загл. с экрана.
7. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. - 3-е изд., перераб. и доп. —Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 462 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04604-5. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/451242>
8. Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. - Электрон. дан. - СПб: ГИОРД, 2015. - 440 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69874> - Загл. с экрана.
9. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. - Электрон. дан. - СПб.: ГИОРД, 2016. -360 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69879> - Загл. с экрана.
10. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. - Электрон.дан. - СПб.: 2015. - 736 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90674> - Загл. с экрана.
11. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Электрон.дан. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 600 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69872> - Загл. с экрана.
12. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Электрон.дан. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 296 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69873> - Загл. с экрана.
13. Родионова, Л. Я.Технология безалкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 324с. - ISBN 978-5-8114-2257-9. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL:<https://e.lanbook.com/book/99117>
14. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] - Электрон.дан. - СПб.: 2017. - 340 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90668> - Загл. с экрана.
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] - Электрон.дан. - СПб.: 2017. - 194 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90667> -Загл. с экрана.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г: одобр. Советом



Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.– III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014. - III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, знания и практический опыт<br>в рамках вида деятельности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы и методы<br>контроля<br>и оценки                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вид деятельности 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>Умения:</p> <p>ПК 1.1</p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У2 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>У3 определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У4 организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У6 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У7 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У9 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У10 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У11 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>У12 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У14 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной</p> | <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике.</p> <p>Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики).</p> <p>Зачет с оценкой в форме защиты отчета по преддипломной практике.</p> |

деятельности; оценивать эффективность использования оборудования;  
 У15 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;  
 У16 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  
 У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  
 У18 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  
 У19 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  
 У20 применять первичные средства пожаротушения;  
 У21 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  
 У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь;

#### ПК 1.2

У1 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;  
 У2 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У3 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У4 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У6 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену;  
 У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
 У9 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  
 У10 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  
 У11 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

#### ПК 1.3

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
 У2 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;  
 У3 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;  
 У4 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать нормы экологической безопасности;  
 У5 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У6 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных,

кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У7 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У8 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У9 соблюдать личную гигиену;  
 У10 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
 У11 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.

#### ПК 1.4

У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  
 У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки;  
 У4 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;  
 У5 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;  
 У6 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  
 У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У8 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У10 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У11 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  
 У13 подготавливать посуду, приборы, стекло;  
 У14 рассчитывать энергетическую ценность блюд;  
 У15 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  
 У16 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
 У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

#### Знания:

##### ПК 1.1

31 виды, типы и классы организаций общественного питания;  
 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  
 33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  
 34 способы защиты населения от оружия массового поражения;  
 35 правила личной гигиены работников организации питания;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>36 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>37 схему микробиологического контроля;</p> <p>38 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>39 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>310 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>311 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>312 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>313 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>314 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>315 методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>316 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>317 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>318 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила составления заявок на продукты;</p> <p>319 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>320 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>321 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>322 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи;</p> <p>323 правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>324 принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.</p> <p>ПК 1.2</p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>33 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>34 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>35 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>36 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

использованием современных видов технологического оборудования;  
 37 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 38 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 39 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 310 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  
 311 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 312 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов;  
 313 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### ПК 1.3

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
 32 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 33 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
 34 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 35 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 36 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
 37 информационное обеспечение услуг общественного питания;  
 38 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  
 39 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
 310 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
 311 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 312 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  
 313 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  
 314 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 315 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов;  
 316 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
 317 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 318 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.

### ПК 1.4

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

товаров;  
32 основные математические методы решения прикладных задач;  
основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
33 основные понятия и термины микробиологии;  
34 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;  
35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 38 способы подачи блюд;  
39 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
310 правила сочетаемости напитков и блюд;  
311 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
312 классификацию микроорганизмов;  
313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
314 информационное обеспечение услуг общественного питания;  
315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
316 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  
317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
318 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;  
320 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
321 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  
322 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
323 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  
324 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
325 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;  
325 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>326 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>327 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>328 микробиологию основных пищевых продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Практический опыт в:</p> <p>ПК1.1</p> <p>П1. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК1.2</p> <p>П1. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>П3.контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК1.3</p> <p>П1 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>П3 контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК 1.4</p> <p>П1 разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Вид деятельности 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Умения:</p> <p>ПК 2.1</p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование;</p> <p>У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>У4 определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У6 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике.</p> <p>Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики).</p> <p>Зачет с оценкой в форме защиты</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>У7 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У9 определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У10 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У11 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; понимать тексты на базовые профессиональные темы; У12 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>У13 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У14 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У15 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У16 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У17 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У18 оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У19 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>У20 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У21 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У22 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У23 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У24 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У25 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У26 применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>У27 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У28 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У29 оказывать первую помощь; подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У30 вести документацию установленного образца по охране труда,</p> | <p>отчета по преддипломной практике.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|

соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

## ПК 2.2

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;

У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;

У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;

У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;

У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У10 вести расчет с потребителями;

У11 соблюдать правила ресторанного этикета;

У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;

У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У16 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;

У17 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

У18 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У21 складывать салфетки разными способами;

У22 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У23 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У24 соблюдать личную гигиену.

## ПК 2.3

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;

У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

подавать блюда и напитки разными способами;  
 У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуре подачи блюд и напитков;  
 У5 заменять использованную посуду и приборы;  
 У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;  
 У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У9 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У10 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК 2.4

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
 У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;  
 У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;  
 У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  
 У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями;  
 У9 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
 У12 соблюдать нормы экологической безопасности;  
 У13 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У14 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в

обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
 У19 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 У20 складывать салфетки разными способами;  
 У21 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
 У22 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
 У23 соблюдать личную гигиену.

#### ПК 2.5

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
 У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;  
 У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;  
 У5 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У6 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  
 У7 вести расчет с потребителями;  
 У8 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У9 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У10 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
 У11 соблюдать нормы экологической безопасности;  
 У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  
 У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
 У19 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 У20 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
У22 соблюдать личную гигиену.

#### ПК 2.6

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;  
У3 подавать блюда и напитки разными способами;  
У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
У6 заменять использованную посуду и приборы;  
У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;  
У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  
У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
У10 соблюдать правила ресторанного этикета;  
У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности;  
У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  
У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
У16 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
У17 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
У18 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
У19 складывать салфетки разными способами;  
У20 соблюдать правил а сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
У22 соблюдать личную гигиену.

#### ПК 2.7

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;  
У3 подавать блюда и напитки разными способами;  
У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  
У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
У6 заменять использованную посуду и приборы;  
У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;

У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У10 вести расчет с потребителями;

У11 соблюдать правила ресторанный этикета;

У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У13 соблюдать нормы экологической безопасности;

У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У16 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;

У17 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У18 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными способами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.

## ПК 2.8

У1 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

У2 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

У3 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;

У4 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

У5 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

У7 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

У8 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

У9 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;

У10 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

У11 программное обеспечение управления расходом продуктов и

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| движением готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <p>Знания:</p> <p>ПК 2.1</p> <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания; 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>33 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>34 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>35 способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>36 правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>37 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>38 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>39 схему микробиологического контроля;</p> <p>310 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>311 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>312 общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>313 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>314 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>315 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>316 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>317 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>318 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>319 методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>320 лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности;</p> <p>321 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>322 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>323 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>324 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>325 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>326 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>327 порядок и правила оказания первой помощи;</p> <p>328 правила охраны труда в организациях питания;</p> <p>329 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> |  |

330 принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.

## ПК 2.2

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

310 очередность и технику подачи блюд и напитков;

311 пищевые вещества и их значение для организма человека;

312 способы замены использованной посуды и приборов;

313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы;

314 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

315 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

318 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

319 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов,

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

320 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

321 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

322 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;



323 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

324 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

325 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток;

327 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

328 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

329 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

330 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

334 сервировку столов, современные направления сервировки;

335 микробиологию основных пищевых продуктов;

336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

### ПК 2.3

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

37 правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

### ПК 2.4

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
 36 приветствие и размещение гостей за столом;  
 37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
 38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
 310 очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 311 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 312 способы замены использованной посуды и приборов;  
 313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
 314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
 315 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.

#### ПК 2.5

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
 32 основы рационального природопользования;  
 33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;  
 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
 36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 37 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
 38 очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 39 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 310 способы замены использованной посуды и приборов;  
 311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы;  
 312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
 313 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
 314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
 315 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
 316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
 317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
 318 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
 319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
 320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 322 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  
 323 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
 324 приемы складывания салфеток;  
 325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 326 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
 327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
 328 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  
 330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
 331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;  
 333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 334 сервировку столов, современные направления сервировки;  
 335 микробиологию основных пищевых продуктов;  
 336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

## ПК 2.6

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  
 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  
 33 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  
 34 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  
 35 правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок

на продукты;

36 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

## ПК 2.7

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

33 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

34 приветствие и размещение гостей за столом;

35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

37 очередность и технику подачи блюд и напитков;

38 пищевые вещества и их значение для организма человека;

39 способы замены использованной посуды и приборов;

310 особенности взаимодействия общества и природы;

311 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

312 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

313 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

314 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

315 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

316 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

317 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

318 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

319 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

320 приемы складывания салфеток;

321 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

322 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

323 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

324 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

325 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

326 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

327 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

328 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

329 сервировку столов, современные направления сервировки;

330 микробиологию основных пищевых продуктов;

331 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.8

31 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Практический опыт:

ПК 2.1

П1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2

П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

П5 контроля хранения и расхода продуктов

ПК 2.3

П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, ассортимента полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

П4 контроля хранения и расхода продуктов.

ПК 2.4

П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе

авторских, брендовых, региональных;

П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>П4 упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/>П5 хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК 2.5</p> <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/>П4 упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/>П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК 2.7</p> <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/>П3 упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/>П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК 2.8</p> <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> |                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Вид деятельности 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Умения:</p> <p>ПК 3.1</p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование;<br/>У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/>У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов;<br/>У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике.<br/>Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения)</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>У6 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У7 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У8 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У9 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У10 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У11 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У12 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У13 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У14 оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У15 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У16 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У17 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У18 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У19 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У20 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У21 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У22 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У23 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У24 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У25 подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У26 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p> <p>ПК 3.2</p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> | <p>практики).</p> <p>Зачет с оценкой в форме защиты отчета по преддипломной практике.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 У6 заменять использованную посуду и приборы;  
 У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У8 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;  
 У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У10 вести расчет с потребителями;  
 У11 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 У14 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  
 У16 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
 У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
 У21 порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.

### ПК 3.3

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
 У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;  
 У4 подавать блюда и напитки разными способами;  
 У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 У7 заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У8 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;  
 У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У10 вести расчет с потребителями;  
 У11 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;



U13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

U14 соблюдать нормы экологической безопасности;

U15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

U16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

U17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;

U18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

U19 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

U20 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

U21 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

U22 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

U23 складывать салфетки разными способами;

U24 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену.

#### ПК 3.4

U1 оценивать воздействия на окружающую среду;

U2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

U3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

U4 подавать блюда и напитки разными способами;

U5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

U6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

U7 заменять использованную посуду и приборы;

U8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

U9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;

U10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

U11 вести расчет с потребителями;

U12 соблюдать правила ресторанного этикета;

U13 использовать лабораторную посуду и оборудование;

U14 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

U15 соблюдать нормы экологической безопасности;

U16 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

U17 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических

требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У18 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  
 У19 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У20 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
 У21 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У22 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У23 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
 У24 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
 У25 складывать салфетки разными способами;  
 У26 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
 У27 соблюдать личную гигиену.

### ПК 3.5

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
 У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;  
 У4 подавать блюда и напитки разными способами;  
 У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 У7 заменять использованную посуду и приборы;  
 У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;  
 У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями;  
 У11 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 У14 соблюдать нормы экологической безопасности;  
 У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  
 У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических

веществ;

У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У21 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У22 складывать салфетки разными способами;

У23 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену.

### ПК 3.6

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;

У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

У4 подавать блюда и напитки разными способами;

У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

У7 заменять использованную посуду и приборы;

У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;

У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У11 вести расчет с потребителями;

У12 соблюдать правила ресторанного этикета;

У13 использовать лабораторную посуду и оборудование;

У14 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать нормы экологической безопасности;

У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессу приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;

У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

У21 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У22 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У23 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
У24 складывать салфетки разными способами;  
У25 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
У26 соблюдать личную гигиену.

### ПК 3.7

У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  
У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;  
У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;  
У5 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  
У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
У7 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
У8 использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  
У9 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
У10 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  
У11 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
У12 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
У13 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
У14 осуществлять поиск необходимой информации;  
У15 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
У16 подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд;  
У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

### Знания:

#### ПК- 3.1

31 виды, типы и классы организаций общественного питания;  
32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  
33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  
34 правила личной гигиены работников организации питания;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

36 схему микробиологического контроля;

37 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

38 общие требования к качеству сырья и продуктов;

39 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

310 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

311 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;

312 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

313 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

314 методы контроля качества продуктов при хранении;

315 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;

316 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

317 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

318 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

319 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

320 правила охраны труда в организациях питания;

321 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

#### ПК- 3.2

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

39 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

310 особенности взаимодействия общества и природы;  
 311 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
 312 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
 313 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
 314 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
 315 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
 316 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
 317 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
 318 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
 319 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  
 322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  
 324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
 325 приемы складывания салфеток;  
 326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
 328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
 329 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  
 331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  
 333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 334 сервировку столов, современные направления сервировки;  
 335 микробиологию основных пищевых продуктов;  
 336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК- 3.3

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков;

310 пищевые вещества и их значение для организма человека;

311 способы замены использованной посуды и приборов;

312 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

313 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

314 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

316 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

318 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

319 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

320 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

323 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

324 приемы складывания салфеток;

325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 326 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
 327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
 328 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  
 330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
 331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  
 333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов;  
 334 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК- 3.4

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
 32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
 33 основы рационального природопользования;  
 34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
 36 приветствие и размещение гостей за столом;  
 37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
 38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
 310 очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 311 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 312 способы замены использованной посуды и приборов;  
 313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
 314 особенности взаимодействия общества и природы;  
 315 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
 316 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
 317 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
 318 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
 319 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;



320 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

321 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

322 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

323 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

324 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

325 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

327 приемы складывания салфеток;

328 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

329 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

330 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

331 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

332 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

334 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

335 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

336 сервировку столов, современные направления сервировки;

337 микробиологию основных пищевых продуктов;

338 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

### ПК 3.5

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;

36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

38 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

39 очередность и технику подачи блюд и напитков;

310 пищевые вещества и их значение для организма человека;

311 способы замены использованной посуды и приборов;

312 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

313 особенности взаимодействия общества и природы;

314 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

315 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

317 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

318 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

319 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

320 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

321 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

325 приемы складывания салфеток;

326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

329 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

334 сервировку столов, современные направления сервировки;

335 микробиологию основных пищевых продуктов;

336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

### ПК 3.6

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования;

33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;

35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

37 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

38 очередность и технику подачи блюд и напитков;

39 пищевые вещества и их значение для организма человека;

310 способы замены использованной посуды и приборов;

311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

312 особенности взаимодействия общества и природы;

313 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

314 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

316 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

318 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной

продукции;  
 324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
 325 приемы складывания салфеток;  
 326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
 328 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  
 330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
 331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  
 333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 334 сервировку столов, современные направления сервировки;  
 335 микробиологию основных пищевых продуктов;  
 336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

### ПК 3.7

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
 32 основные математические методы решения прикладных задач;  
 33 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
 34 основные понятия и термины микробиологии;  
 35 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;  
 36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
 37 способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд;  
 38 суточную норму потребности человека в питательных веществах;  
 39 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 основные процессы обмена веществ в организме;  
 310 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;  
 311 классификацию микроорганизмов;  
 312 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
 313 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
 314 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  
 315 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  
 316 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  
 317 методики составления рационов питания;

318 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

319 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

320 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

321 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

322 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

323 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

324 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

325 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

326 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

327 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

328 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

329 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

331 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;

332 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

333 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции

Практический опыт в:

ПК 3.2

П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

П4 контроля хранения и расхода продуктов.

### ПК 3.3

П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П4 контроля хранения и расхода продуктов.

### ПК 3.4

П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П5 контроля хранения и расхода продуктов.

### ПК 3.5

П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П5 контроля хранения и расхода продуктов.

### ПК 3.6

П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П5 контроля хранения и расхода продуктов.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 3.7<br/>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Вид деятельности 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Умения:<br/>ПК 4.1<br/>У1 использовать лабораторное оборудование;<br/>У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/>У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;<br/>У4 определять наличие запасов и расход продуктов;<br/>У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br/>У6 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br/>У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов;<br/>У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/>У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br/>У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/>У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br/>У12 подготавливать к работе использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;<br/>У13 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br/>У14 оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У15 выявлять риски в области безопасности</p> | <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике.<br/>Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики).<br/>Зачет с оценкой в форме защиты отчета по преддипломной практике.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У16 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У17 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У18 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У19 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У20 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У21 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У22 подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У23 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> <p>ПК 4.2</p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У3 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У4 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У5 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У6 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации и питания; вести расчет с потребителями;</p> <p>У9 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У11 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У12 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У13 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У14 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У15 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У16 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов,</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами;  
 У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
 У18 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.

#### ПК 4.3

У1 оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;  
 У3 подавать блюда и напитки разными способами;  
 У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 У5 заменять использованную посуду и приборы;  
 У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;  
 У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  
 У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У10 вести расчет с потребителями;  
 У11 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
 У14 соблюдать нормы экологической безопасности;  
 У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
 У21 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, и напитков;  
 У22 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

У23 приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

У24 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

У25 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

У26 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

У27 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; У28 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;

У29 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; У30 сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов;

У31 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК 4.4

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;

У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

У3 подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;

У4 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

У5 заменять использованную посуду и приборы;

У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;

У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У9 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета;

У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;

У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У12 соблюдать нормы экологической безопасности;

У13 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

У14 обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

У15 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия

столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  
 У16 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 У17 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  
 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; У18 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
 У19 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
 У20 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 У21 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  
 У22 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 У23 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;  
 У24 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов;  
 У25 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК 4.5

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
 У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;  
 У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;  
 У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 У7 заменять использованную посуду.

#### ПК 4.6

У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У2 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 У3 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  
 У4 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;  
 У5 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;  
 У6 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;  
 У7 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;  
 У8 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>У9 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У11 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У13 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У16 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У18 осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У19 рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>       |  |
| <p>Знания:</p> <p>ПК 4.1</p> <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания; 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;</p> <p>36 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>37 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>38 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 39 генетическую и химическую основы наследственности и</p> |  |

формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении;  
 310 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;  
 311 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 312 правила электробезопасности, пожарной безопасности;  
 313 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  
 314 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  
 315 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания;  
 316 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

#### ПК 4.2

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
 32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
 33 основы рационального природопользования;  
 34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;  
 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
 37 очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 38 способы замены использованной посуды и приборов;  
 39 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
 310 особенности взаимодействия общества и природы;  
 311 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
 312 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
 313 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 314 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
 315 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

316 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

317 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

318 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

319 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

320 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

321 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

322 приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

323 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

324 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

325 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

326 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

327 сервировку столов, современные направления сервировки; 328 микробиологию основных пищевых продуктов;

329 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК 4.3

31 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

32 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

33 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

#### ПК 4.4

31 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;

32 правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

33 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.

#### ПК 4.5

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;

36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

38 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

39 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

310 очередность и технику подачи блюд и напитков;

311 пищевые вещества и их значение для организма человека;

312 способы замены использованной посуды и приборов;

313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

315 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

318 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

321 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

322 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

323 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

324 назначение и правила использования лабораторного оборудования

и аппаратуры; приемы складывания салфеток; 325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 326 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; 327 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 328 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; 329 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 330 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 331 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; 332 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 333 сервировку столов, современные направления сервировки; 334 микробиологию основных пищевых продуктов; 335 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК 4.6

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32 основные математические методы решения прикладных задач; 33 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 34 основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 36 способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; 37 суточную норму потребности человека в питательных веществах; 38 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 39 основные процессы обмена веществ в организме; 40 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; 41 классификацию микроорганизмов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; 42 суточный расход энергии; 43 информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 44 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 45 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;



316 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  
 317 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  
 318 методики составления рационов питания;  
 319 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
 320 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  
 321 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  
 322 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
 323 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
 324 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
 325 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 326 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 327 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  
 328 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  
 329 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  
 330 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
 331 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
 332 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 333 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  
 334 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;  
 335 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  
 336 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

Практический опыт в:

ПК 4.1

П1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

#### ПК 4.2

П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
П5 контроля хранения и расхода продуктов.

#### ПК 4.3

П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
П5 контроля хранения и расхода продуктов.

#### ПК 4.4

П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
ПР2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
П5 контроля хранения и расхода продуктов.

#### ПК 4.5

П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
П4 контроля хранения и расхода продуктов.

#### ПК 4.6

П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>Вид деятельности 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>Умения:</p> <p>ПК5.1</p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование;</p> <p>У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У4 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У5 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У7 определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У11 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У12 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У13 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У14 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного и инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У15 оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У16 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> | <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике.</p> <p>Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики).</p> <p>Зачет с оценкой в форме защиты отчета по преддипломной практике.</p> |

У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  
 У18 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  
 У19 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  
 У20 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  
 У21 разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  
 У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  
 У23 подготавливать посуду, приборы, стекло;  
 У24 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;  
 У24 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
 У24 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.

## ПК 5.2

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;  
 У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;  
 У4 подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;  
 У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У7 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У8 вести расчет с потребителями;  
 У9 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У13 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  
 У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
 У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У16 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У17 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У18 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У19 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У20 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У21 соблюдать личную гигиену;</p> <p>У22 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>У23 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать</p> <p>У24 выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>ПК 5.3</p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У4 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У5 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У6 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У7 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У8 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У9 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У10 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У11 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У12 вести расчет с потребителями;</p> <p>У13 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У14 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У15 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У16 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У17 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У18 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У19 определять направления ресурсосбережения в рамках</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p> профессиональной деятельности по специальности;<br/> У20 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У21 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У22 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У23 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У24 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;<br/> У25 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br/> У26 складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену;<br/> У27 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. </p> <p> ПК 5.4<br/> У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;<br/> У3 подавать блюда и напитки разными способами;<br/> У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> У6 заменять использованную посуду и приборы;<br/> У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;<br/> У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/> У9 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У10 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/> У11 соблюдать нормы экологической безопасности;<br/> У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;<br/> У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; </p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У20 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У21 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У22 соблюдать личную гигиену;</p> <p>У23 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>У24 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У25 вести расчет с потребителями;</p> <p>У26 использовать лабораторную посуду и оборудование.</p> <p>ПК 5.5</p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>У5 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</p> <p>У6 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У7 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У12 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У18 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  
 У19 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  
 У20 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; подготавливать посуду, приборы, стекло;  
 У21 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

#### ПК 5.6

У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;  
 У4 подавать блюда и напитки разными способами;  
 У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 У7 заменять использованную посуду и приборы;  
 У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У10 вести расчет с потребителями;  
 У11 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
 У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У16 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
 У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  
 У18 складывать салфетки разными способами;  
 У19 соблюдать личную гигиену;



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>У20 рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br/>У21 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <p>Знания:<br/>ПК 5.1<br/>31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/>32 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/>33 правила личной гигиены работников организации питания;<br/>34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br/>35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br/>36 схему микробиологического контроля;<br/>37 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/>38 общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br/>39 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/>310 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br/>311 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 312 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br/>313 методы контроля качества продуктов при хранении;<br/>314 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;<br/>315 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/>316 правила электробезопасности, пожарной безопасности; 317 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br/>318 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br/>319 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания;<br/>320 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p> <p>ПК 5.2<br/>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br/>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального</p> |  |

природопользования;  
 33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;  
 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
 36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 37 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
 38 очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 39 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 310 способы замены использованной посуды и приборов;  
 311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы;  
 312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
 313 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
 314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  
 315 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
 316 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
 317 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  
 318 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
 319 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
 321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  
 322 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
 323 приемы складывания салфеток;  
 324 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила

и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

325 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

326 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

327 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

328 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

329 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

330 сервировку столов, современные направления сервировки; 331 микробиологию основных пищевых продуктов;

332 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

### ПК 5.3

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

310 очередность и технику подачи блюд и напитков;

311 пищевые вещества и их значение для организма человека;

312 способы замены использованной посуды и приборов;

313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

314 особенности взаимодействия общества и природы;

315 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

316 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

317 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

318 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

319 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

320 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

321 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

322 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

323 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

324 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

325 правила выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

327 приемы складывания салфеток;

328 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

329 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 330 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

331 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

332 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

334 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

335 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

336 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки;

337 микробиологию основных пищевых продуктов;

338 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК 5.4

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;

36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

38 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

39 очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов;

310 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

311 особенности взаимодействия общества и природы;

312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

313 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

315 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

318 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

322 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

323 приемы складывания салфеток;

324 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты

оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

326 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

328 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

329 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

331 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

332 сервировку столов, современные направления сервировки, микробиологию основных пищевых продуктов;

333 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

#### ПК 5.5

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

33 основы рационального природопользования;

34 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

38 способы подачи блюд;

39 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;

310 пищевые вещества и их значение для организма человека;

311 правила сочетаемости напитков и блюд;

312 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

313 особенности взаимодействия общества и природы;

информационное обеспечение услуг общественного питания;

обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

314 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>315 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>316 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>317 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>318 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>321 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>322 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>323 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>324 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>325 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>326 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>327 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>328 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>330 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов.</p> <p>ПК 5.6</p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные математические методы решения прикладных задач;</p> <p>33 основные понятия и термины микробиологии; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>34 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>35 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>36 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>37 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

38 основные процессы обмена веществ в организме;

39 способы замены использованной посуды и приборов;

роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;

310 классификацию микроорганизмов;

311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

312 суточный расход энергии;

313 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

314 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

315 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

316 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания;

317 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

318 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

319 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

320 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

321 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

322 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

323 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

324 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

325 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток;

326 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;



330 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;  
 331 сервировку столов, современные направления сервировки;  
 332 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.  
 333 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
 334 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
 свойства растворов и  
 335 коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
 336 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
 337 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
 338 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Практический опыт в:

#### ПК 5.1

П1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами.

#### ПК 5.2

П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 П2 контроля хранения и расхода продуктов;  
 П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  
 П4 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, отделочных полуфабрикатов;  
 П5 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  
 П6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

#### ПК 5.3

П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
 П2 контроля хранения и расхода продуктов;  
 П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  
 П4 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>региональных;<br/> П5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br/> П6 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br/> П7 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p> <p>ПК 5.4<br/> П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов;<br/> П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/> П3 приготовления, хранения фаршей начинок, отделочных полуфабрикатов;<br/> П4 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br/> П5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p> <p>ПК 5.5<br/> П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов;<br/> П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;<br/> П3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br/> П5 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br/> П6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p> <p>ПК 5.6<br/> П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> |  |
| Вид деятельности 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <p>Умения:<br/> ПК6.1<br/> У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;<br/> У2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br/> У3 составлять рационы питания для различных категорий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |

потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

У5 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;

У6 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

У7 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

У8 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У9 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У10 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

У11 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У12 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У13 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

У14 осуществлять поиск необходимой информации;

У15 подготавливать посуду, приборы, стекло;

У16 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

#### ПК 6.2

У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;

У2 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

У3 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

У4 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

У5 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У6 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У7 вести утвержденную учетно-отчетную документацию; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

У8 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

У9 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;

У10 обслуживать иностранных туристов;

У11 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

У12 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или

планируемыми видами профессиональной деятельности;  
 У13 организовывать рабочие места различных зон кухни;  
 У14 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  
 У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У16 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  
 У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У18 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;  
 У19 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  
 У20 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;  
 У21 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  
 У22 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;  
 У23 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

### ПК 6.3

У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  
 У2 составлять бизнес - план для организации ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;  
 У3 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  
 У4 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  
 У5 организовывать документооборот защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;  
 У6 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов;  
 У7 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;  
 У8 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У9 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  
 У10 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

У11 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У12 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У13 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;

У14 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;

У15 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;

У16 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У17 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

У18 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

У19 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

У20 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия.

#### ПК 6.4

У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

У2 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У3 составлять графики работы с учетом потребности организации питания; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У4 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;

У5 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

У6 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

У7 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

У8 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

У9 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; управлять конфликтами и стрессами в организации; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

У10 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения

продукции и услуг на рынке);  
 У11 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;  
 У12 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; проводить инвентаризацию на предприятиях питания;  
 У13 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;  
 У14 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;  
 У15 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  
 У16 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  
 У17 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов;  
 У18 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;  
 У19 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
 У20 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
 У21 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  
 У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;  
 У23 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;  
 У24 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.

#### ПК 6.5

У1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  
 У2 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  
 У3 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  
 У4 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  
 У5 анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;  
 У6 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  
 У7 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>структурного подразделения;</p> <p>У8 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У10 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У11 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У12 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У13 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>У14 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У15 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У6 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p>                                                                                                                                 |  |
| <p>Знания</p> <p>ПК 6.1</p> <p>31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>32 основные положения Конституции Российской Федерации; основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>33 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>34 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>35 правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>36 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; способы подачи блюд;</p> <p>37 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>38 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>39 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</p> <p>310 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>311 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>312 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>313 классификацию микроорганизмов;</p> <p>314 информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>315 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>317 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>318 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> |  |

319 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  
 320 методики составления рационов питания; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  
 321 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  
 322 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;  
 323 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  
 324 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;  
 325 классификацию организаций питания; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  
 326 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  
 327 виды снабжения; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  
 328 виды складских помещений и требования к ним;  
 329 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;  
 330 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  
 331 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
 332 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  
 333 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.  
 334 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.

## ПК 6.2

31 взаимосвязь общения и деятельности;  
 32 основные математические методы решения прикладных задач;  
 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 33 особенности социального и культурного контекста;  
 34 право социальной защиты граждан;  
 35 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  
 36 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
 37 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  
 38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 39 правила оценки состояния запасов на производстве;  
 310 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  
 311 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  
 312 формы документов, порядок их заполнения;  
 313 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  
 314 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
 315 требования к реализации продукции общественного питания;  
 316 количественный и качественный состав персонала организации;



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>317 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>318 правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>319 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>320 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>321 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>322 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>323 основные перспективы развития отрасли;</p> <p>324 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>325 роли и ролевые ожидания в общении;</p> <p>326 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>327 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;</p> <p>328 виды социальных взаимодействий;</p> <p>329 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>330 системы управления охраной труда в организации;</p> <p>331 методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>332 механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>333 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>334 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;</p> <p>335 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>336 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>337 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>3X38 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>3X39 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>340 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>341 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>342 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</p> <p>343 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>344 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>345 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>346 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>347 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>348 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.</p> <p>349 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.3</p> <p>31 нормативные правовые акты в области организации питания</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

различных категорий потребителей;  
 32 основные математические методы решения прикладных задач;  
 33 основные положения Конституции Российской Федерации;  
 34 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;  
 35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 36 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  
 37 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
 38 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  
 39 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 310 правила оценки состояния запасов на производстве;  
 311 правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
 312 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  
 313 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  
 314 формы документов, порядок их заполнения;  
 315 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  
 316 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
 317 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 318 правила составления калькуляции стоимости;  
 319 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  
 320 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;  
 321 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;  
 322 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;  
 323 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;  
 324 налоговую систему РФ;  
 325 роли и ролевые ожидания в общении;  
 326 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  
 327 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;  
 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; методики расчета производительности технологического оборудования;  
 328 организационно-правовые формы юридических лиц;  
 329 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 330 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  
 331 виды снабжения;  
 332 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
 334 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;  
 335 виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 336 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  
 337 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 338 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  
 339 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  
 340 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов;  
 341 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.

#### ПК 6.4

31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  
 32 основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации;  
 33 виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотных активов, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;  
 34 виды, формы и методы мотивации персонала;  
 35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
 36 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;  
 37 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  
 38 методы контроля возможных хищений запасов;  
 39 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 310 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;  
 311 источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;  
 312 товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц;  
 313 основные производственные показатели подразделения организации питания;  
 314 правила оценки состояния запасов на производстве;  
 315 правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
 316 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  
 317 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;  
 318 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы

формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования;  
 319 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  
 320 формы документов, порядок их заполнения;  
 321 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  
 322 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 323 процедуры и правила инвентаризации запасов;  
 324 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;  
 325 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;  
 326 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;  
 327 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;  
 328 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления;  
 329 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;  
 330 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;  
 331 роли и ролевые ожидания в общении;  
 332 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  
 333 правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;  
 334 понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований;  
 335 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);  
 336 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;  
 337 системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; методики расчета производительности технологического оборудования;  
 338 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
 339 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  
 340 структуру организации питания;  
 341 виды снабжения;  
 342 обязанности работников в области охраны труда;  
 343 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  
 344 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
 345 виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
 346 права и обязанности работников в сфере профессиональной

деятельности;  
 347 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;  
 348 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;  
 349 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 350 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  
 351 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);  
 352 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  
 353 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  
 354 микробиологию основных пищевых продуктов;  
 355 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации.

#### ПК 6.5

31 взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  
 32 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
 33 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  
 34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
 35 способы и формы инструктирования персонала;  
 36 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  
 37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
 38 правила оценки состояния запасов на производстве;  
 39 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  
 310 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  
 311 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
 312 функции языка как средства формирования и трансляции мысли;  
 313 нормы русского литературного языка; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;  
 314 специфику устной и письменной речи;  
 315 методики расчета производительности технологического оборудования;  
 316 правила продуцирования текстов различных деловых жанров;  
 317 роль микроорганизмов в круговорот веществ в природе;  
 317 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  
 318 виды снабжения; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
 319 виды складских помещений и требования к ним;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>320 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>321 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>322 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>323 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>324 микробиологию основных пищевых продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| <p>Практический опыт:</p> <p>ПК 6.1</p> <p>П1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2</p> <p>П1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3</p> <p>П1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4</p> <p>П1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.</p> <p>ПК 6.5</p> <p>П1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Вид деятельности 7 Освоение профессии рабочих Повар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <p>Умения:</p> <p>ПК 7.1</p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У2 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У3 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У4 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У5 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У7 определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с</p> |  |

правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  
 У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  
 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;  
 У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  
 У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У12 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;  
 У13 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  
 У14 оценивать эффективность использования оборудования;  
 У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
 У16 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;  
 У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  
 У18 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  
 У19 подготавливать посуду, приборы, стекло.

## ПК 7.2

У1 определять наличие запасов и расход продуктов;  
 У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  
 У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;  
 У4 подавать блюда и напитки разными способами;  
 У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  
 У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
 У7 заменять использованную посуду и приборы;  
 У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
 У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;  
 У10 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  
 У11 вести расчет с потребителями;  
 У12 соблюдать правила ресторанного этикета;  
 У13 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;  
 У14 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
 У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
 У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>У17 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У20 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У21 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У22 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У23 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>У24 соблюдать личную гигиену;</p> <p>У25 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>У26 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>                                                                                                                                                                                                                       |  |
| <p>Знания:</p> <p>ПК 7.1</p> <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;</p> <p>36 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>37 назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>38 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>39 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>310 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>311 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>312 методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>313 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>314 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>315 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>316 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>317 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов, правила электробезопасности, пожарной безопасности; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>318 правила охраны труда в организациях питания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <p>Практический опыт в:</p> <p>ПК 7.1</p> <p>П1 подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>П2 процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;</p> <p>П3 уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>П4 порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>П5 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>П6 упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>П7 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.2</p> <p>П1 приготовления блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>П2 приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>П3 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>П4 приготовления горячих напитков по заданию повара;</p> <p>П5 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>П6 приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>П7 приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>П8 приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>П9 процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;</p> <p>порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>П10 оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>П11 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>П12 приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>П13 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>П14 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|