Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:31:36
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»
(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

«СОГЛАСОВАНО»
Ректор ИМПЭ им. А.С. Грибоедова

_____ В. В. Гриб
«20» февраля 2026г.

«УТВЕРЖДЕНО»
Решением Ученого совета
ИМПЭ им. А.С. Грибоедова
Протокол № 4
«20» февраля 2026г.

Программа подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Москва

Программа подготовки специалистов основного звена. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Программа подготовки специалистов основного звена составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Программа подготовки специалистов основного звена рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП СПО

1.1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее ОПОП ПССЗ) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является системой учебнометодических документов, сформированной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565, законодательства РФ, локальных нормативных актов университета с участием представителей работодателей по данной специальности в части:

- компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;
- содержания и организации образовательного процесса;
- ресурсного обеспечения реализации основной профессиональной образовательной программы;
- государственной итоговой аттестации выпускников.

ОПОП ПССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план с календарным учебным графиком, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), контрольно-оценочные средства и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, программу итоговой аттестации, и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целью образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является формирование и развитие личностных качеств, а также общих и профессиональных компетенций по основным видам деятельности в области поварского и кондитерского дела в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ОПОП ориентирована на решение следующих задач: формирование готовности обучающихся и выпускников принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях; формирование потребности обучающихся и выпускников к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе к продолжению образования.

Выпускник в результате освоения ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело будет готов к деятельности по организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания в качестве специалиста по поварскому и кондитерскому делу на предприятиях, в организациях и учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

 Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

 Постановление Правительства РФ от 20.10.2021г. № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационнотелекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Минпросвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от09.12.2016 г. № 1565;
- Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по специальности;
- Устав ОЧУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»;
- другие действующие нормативно-правовые акты в сфере среднего профессионального образования РФ, а также локальные нормативные документы университета.

1.3. Требования к поступающим на обучение по образовательной программе

К освоению ОПОП допускаются лица, имеющие основное общее образование, среднее общее образование.

Прием на программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в соответствии с Правилами приема в ОЧУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова» и действующим законодательством Российской Федерации.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями могут получить образование по ОПОП СПО, а также при необходимости по ОПОП, адаптированной для обучения указанных групп обучающихся.

Под адаптированной ОПОП понимается адаптированная для обучения лица с инвалидностью или ограниченными возможностями программа на базе ОПОП, с учетом их психофизических особенностей и особых образовательных потребностей.

К освоению ОПОП принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды, которым согласно заключению федерального государственного учреждения медико-социальной экспертизы не противопоказано обучение по специальностям среднего профессионального образования.

1.4 Срок получения образования по образовательной программе

ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело позволяет лицу, успешно прошедшему итоговую аттестацию, получить соответствующую квалификации в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОПОП	**Наименование квалификации**	**Срок получения образования по ППССЗ в очной**
Среднее общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев

1.5 Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы включает обязательную часть и вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Обязательная часть образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и должна составлять не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30%) дает возможность:

– расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации;

– углубления подготовки обучающегося, определяемой содержанием обязательной части;

– получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Соотношение объемов обязательной и вариативной части образовательной программы определено в соответствии с ФГОС СПО (п.2.1). Образовательная программа имеет следующую структуру:

Таблица2

№ п/п	**Структура образовательной программы**	**Объем образовательной программы в академических часах**
2.	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464
2.1	Общий гуманитарный и социально- Экономический цикл	538
2.2	Математический и общий естественнонаучный цикл	260
2.3	Общепрофессиональный цикл	740
2.4	Профессиональный цикл	2710
2.5	Итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования		4464

1.6 ОсобенностиОПОПподготовкиспециалистовсреднегозвенапоспециальности

ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП заключается в привлечении

их в качестве внешних экспертов при разработке учебных планов, программ практик, при проведении промежуточной аттестации по профессиональным модулям, государственной итоговой аттестации.

ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает освоение обучающимися профессии рабочего Повар с присвоением квалификации и выдачи свидетельства о профессии рабочего.

Выпускник, освоивший ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, подготовлен к освоению образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания или иного направления подготовки высшего образования.

1.7 Порядок реализации программы среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена

Образовательная программа, реализуемая на базе среднего общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к социальноэкономическому профилю.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в выбранной одной или нескольких предметных областях.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Таблица 3

№ п/п	Код по перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 №534 с изм. на 05.11.2024 г.)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих	Квалификация*
1.	3167	Повар	3-6

*В графе "Квалификация" для профессий рабочих указаны присваиваемые по результатам профессионального обучения квалификационные разряды.

2.2 Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций специалиста среднего звена

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена.

Таблица 4

№п/п	Основные виды деятельности	Квалификация
1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

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	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 3167 Повар	3-6

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции. **3.1 Общие компетенции**

Таблица 5

Компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	***Умения:*** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действий; определить необходимые ресурсы; учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ***Знания:*** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; структуру плана для решения задач; значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; методы работы в профессиональной и смежных сферах; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	***Умения:*** использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. ***Знания:*** номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	***Умения***: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений; понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий; использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ***Знания***: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и

		профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; основы исследовательской деятельности; роли и требования смежных профессий; основы финансовой и правовой грамотности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	***Умения***: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя; реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно; использовать коммуникационные навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; контролировать личностные конфликты на рабочем месте; эффективно работать в команде; использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач. ***Знания***: психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности; значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов; стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений; этические принципы общения; источники, причины, виды, динамику и способы разрешения конфликтов; важность оперативного разрешения недопонимания и конфликтных ситуаций; принципы, приемы и практики эффективной командной работы; основы проектной деятельности.

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	***Умения***: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности; излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке Российской Федерации; использовать стандартный набор коммуникационных технологий; проявлять толерантность в рабочем коллективе. ***Знания***: цели, функции, виды и уровни общения; взаимосвязь общения и деятельности; роли и ролевые ожидания в общении; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; построения устных сообщений; правила оформления документов на государственном языке Российской Федерации; порядок обмена информацией по телекоммуникационным каналам связи; особенности социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	***Умения***: отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе; применять стандарты антикоррупционного поведения; презентовать структуру профессиональной деятельности по
	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	профессии (специальности). ***Знания***: сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; основные компоненты активной гражданско-патриотической позиции; значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; основы нравственности и морали демократического общества; основы культурных, национальных традиций народов российского государства; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	***Умения***: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства; использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения. ***Знания***: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; об изменении климата, принципы бережливого производства; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	***Умения***: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. ***Знания***: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	***Умения***: использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках в профессиональной деятельности. ***Знания***: основ применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках в профессиональной деятельности.

3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Таблица 6

Компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		

ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	***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. ***Умения***: использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда нарабочем 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 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. ***Знания***: 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 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.

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	***Практический опыт:*** 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. ***Умения***: 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. ***Знания***: 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 приготовлении 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.

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	***Практический опыт***: 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. ***Умения***: 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 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. ***Знания***: 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 редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении 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.

ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	***Практический опыт***: разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов. ***Умения***: 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 нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. ***Знания***: 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 приготовлении 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; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; микробиологию основных пищевых продуктов.
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		

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	***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. ***Умения***: 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. ***Знания***: 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 общеупотребительные 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 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.

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	***Практический опыт***: 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. ***Умения***: 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 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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 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.

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного	***Практический опыт***: 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,

	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; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов. ***Умения***: 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.

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	***Практический опыт:*** 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. ***Умения***: 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 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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.

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	***Практический опыт:*** 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. ***Умения***: 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 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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.

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	***Умения***: 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.

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	***Практический опыт***: 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. ***Умения***: 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 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. ***Знания***: 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 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.

ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	***Практический опыт:*** разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. ***Умения***: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с
	потребителей, видов и форм обслуживания	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. ***Знания***: 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.
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		

ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	***Умения***: 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 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 условия хранения. ***Знания***: 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).

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	***Практический опыт:*** 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, оценк 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. ***Умения***: 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), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену. ***Знания***: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной имиихарактеристики 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, окислительновосстановительные 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 с 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.

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	***Практический опыт:*** 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 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; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов. ***Умения***: 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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.

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.	***Практический опыт***: 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, 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; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов. ***Умения***: 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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 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 с 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.

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	***Практический опыт***: разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля

	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов. ***Умения***: 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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 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 с 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.

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	***Практический опыт***: 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, 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. ***Умения***: 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 процесса 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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 с 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.

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	***Практический опыт***: разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. ***Умения***: 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; 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; 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. ***Знания***: 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; 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 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; физикохимические 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 физикохимического 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
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		

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	***Практический опыт:*** 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. ***Умения***: 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 санитарногигиенических 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 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 ***Знания***: 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).

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	***Практический опыт:*** 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. ***Умения:*** 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 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; 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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 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.

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	***Практический опыт:*** 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. ***Умения***: 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 направлении 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, 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.

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	***Практический опыт***: 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. ***Умения:*** 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; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; 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-гигиенических требований. 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 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.

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	***Практический опыт***: 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. ***Умения***: 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; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду. ***Знания***: 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; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; 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 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 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.

ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и	***Практический опыт:*** разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. ***Умения***: 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, приборы, стекло;рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания. ***Знания***: 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; 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 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; физикохимические 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 физикохимического 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, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.
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		

ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	***Практический 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. ***Умения***: 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 санитарногигиенических 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 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. ***Знания***: 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 х ранения; 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).

ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***Практический опыт***: 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. ***Умения***: 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 всоответствии 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 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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.

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	***Практический опыт:*** 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. ***Умения***: 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 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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.

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	***Практический опыт***: 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. ***Умения***: 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 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. ***Знания***: 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, окислительновосстановительные 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 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.

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	***Практический опыт***: 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. ***Умения***: 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; 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 теоретические знания экологии в практической деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических 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; 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; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; подготавливать посуду, приборы, стекло; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. ***Знания***: 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; 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; 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; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов.

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	***Практический опыт***: разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	***Умения***: 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 веществ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; рассчитывать энергетическую ценность блюд. ***Знания***: 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; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; способы замены использованной посуды и приборов; 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; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; суточный расход энергии; 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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; 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; 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;

		сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	***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. ***Умения***: 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. ***Знания***: 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; физикохимические 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.

ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	***Практический опыт***: осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ***Умения***: 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 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; составлятькалькуляцию 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. ***Знания***: взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных 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 основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.

ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	***Практический опыт***: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. ***Умения***: 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; 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, гражданскопроцессуальным 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 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. ***Знания***: 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; правиласоставления 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 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

ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	***Практический опыт:*** организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню. ***Умения***: 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;

		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 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. ***Знания***: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные 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 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 сегментация 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 (SWOTанализ); 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.

ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	***Практический опыт***: обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. ***Умения***: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной

	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 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. ***Знания***: 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 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.
Освоение профессии рабочих Повар		

ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	***Практический опыт***: подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; процеживания, протирания, 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. ***Умения***: 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 предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; подготавливать посуду, приборы, стекло. ***Знания***: 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 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 физикохимического 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.

ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	***Практический опыт***: 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; приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протирания, 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. ***Умения***: 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 приготовление 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 ***Знания***: 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 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 физикохимического 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 рецептур 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, 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.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Учебный план и календарный учебный график

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело размещен на официальном сайте университета.

План учебного процесса, составлен по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик, форму промежуточной и итоговой аттестации. При формировании учебного плана объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, использован на увеличение времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части в целях углубления подготовки, а также на дополнение изучаемых дисциплин.

При реализации адаптированной ОПОП, разработанной в соответствии с образовательным стандартом, факультативные и элективные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включаются в вариативную часть указанной программы.

Календарный учебный график размещен на официальном сайте университета

Календарный учебный график соответствует содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций (зачетноэкзаменационных сессий), практик, каникулярного времени.

4.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) состоят из следующих компонентов:

– общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
– структура и содержание учебной дисциплины;
– условия реализации учебной дисциплины;
– контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В содержании рабочей программы учебной дисциплины прописаны как теоретические, так и практические занятия, задания для самостоятельной работы. По каждому виду учебной деятельности указано время выполнения. Приведен перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, а также таблица контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины или профессионального модуля.

В программах модулей также приведена примерная тематика курсовых работ и примерные виды работ по учебной и производственной практике. Рабочие программы учебных дисциплин имеют внутреннюю рецензию.

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей размещены на официальном сайте университета/

4.3 Программы практик

Практическая подготовка – это форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по соответствующей образовательной программе. Освоение ОПОП в

соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает проведение практики обучающихся. Учебные и производственные практики, предусмотренные образовательной программой, реализуются в форме практической подготовки.

ППССЗ включает следующие виды практик:

- учебная практика: 3, 4, 5, 6, 7 семестры - 2 недели, 8 семестр – 1 неделя;
- производственная практика (по профилю специальности): 3, 5, 8 семестры – 2 недели, 4, 6, 7 семестры – 4 недели;
- производственная практика (преддипломная): 8 семестр – 4 недели.

Рабочие программы практик имеют внешнюю и внутреннюю рецензии, заключение работодателя по профилю специальности.

Электронные версии программ практик опубликованы на официальном сайте университета

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО

5.1 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы

Реализация учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется, в том числе в специализированных учебных кабинетах/лабораториях. Для проведения учебных занятий используются, оборудованные техническими средствами кабинеты и лаборатории. Университет располагает необходимой материально-технической базой для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы. Мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитываю щими требования международных стандартов. **Кабинеты:**

Русский язык - лекционная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Литература - лекционная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

География - лекционная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Иностранный язык - компьютерный класс с компьютерами на 15 посадочных мест, плакаты – 4 шт., стенды – 3 шт.

История - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, компьютер типа Pentium-4.

Биология - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Физическая культура - спортивный зал: турник для подтягивания – 2 шт., конь гимнастический – 2 шт., бревно гимнастическое – 2 шт., баскетбольный мяч – 10 шт.. штанга с блинами разного веса- 2 шт., стенка гимнастическая – 6 шт., гири – 10 шт., гантели разного веса – 20 шт., тренажеры для качания – 8 шт., батут – 1 шт., маты гимнастические – 20 шт., теннисные столы – 2 шт., волейбольная сетка – 2 шт., волейбольные мячи – 10 шт., ракетки – 4 комплекта, баскетбольные шиты – 4 шт., брусья – 2 шт., футбольные мячи – 10 шт., толк. ядро – 2 шт., борцовский зал, тренажерный зал.

Основы безопасности и защиты России - кабинет охраны труда и техники безопасности строительства, интерактивная доска, проектор, компьютер типа Pentium-4, тумбы для постановок.

Обществознание - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Физика - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Математика - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, компьютер типа Pentium-4.

Химия - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Информатика - Компьютерный класс с компьютерами на 15 посадочных мест, плакаты – 4 шт., стенды – 3 шт.

Технология (включая индивидуальный проект) -учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, шкафами для хранения муляжей.

Право - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, компьютером.

Экология - кабинет охраны труда и техники безопасности, интерактивная доска, проектор, компьютер.

Основы философии - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, компьютер.

История - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, компьютером.

Иностранный язык в профессиональной деятельности - компьютерный класс с компьютерами на 15 посадочных мест, плакаты – 4 шт., стенды – 3 шт.

Психология общения - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Микробиология, физиология питания -учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Организация хранения и контроль - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Техническое оснащение организаций питания - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, шкафами для хранения муляжей.

Организация производства и обслуживания- учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, шкафами для хранения муляжей.

Санитария и гигиена питания - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, шкафами для хранения муляжей.

Основы экономики, менеджмента - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Охрана труда - интерактивная доска, проектор, компьютер типа Pentium-4, мольберты, тумбы для постановок.

Метрология и стандартизация - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом.

Товароведение продовольственных товаров - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, шкафами для хранения муляжей.

Технология приготовления блюд - учебная аудитория, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, шкафами для хранения муляжей.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации блюд национальной и зарубежной

кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов–учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;, набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, специальными наглядными пособиями и материалом, шкафами для хранения муляжей.

Организация технологического процесса производства кулинарной продукции - учебная кухня ресторана, оборудованная интерактивной доской, проектором, продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации различных блюд, десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Базы практик

Практика является обязательным разделом ОПОП ПССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика обеспечивает практикоориентировнную подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту ВКР. Цели и задачи, формы отчетности по учебной практике и каждому этапу производственной практики определяются рабочими программами практик.

При реализации ОПОП ПССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика.

Для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями при необходимости создаются специальные условия для получения образования по ОПОП среднего профессионального образования.

Потребность предоставления специальных условий обучения и воспитания, либо ее отсутствие оформляется на основании заявления обучающегося инвалида или лица с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид и лицо с ограниченными возможностями здоровья при зачислении в число обучающихся может отказаться от специальных условий обучения, воспитания и сопровождения на основании личного заявления.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Для проведения учебных занятий используются, оборудованные техническими средствами кабинеты и лаборатории.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебнометодической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, междисциплинарных курсов программы подготовки специалистов среднего звена.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. В качестве основной литературы университет использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебнометодического обеспечения реализации адаптированной ОПОП осуществляется с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

В университете обеспечивается возможность просмотра содержания сайта университета слабовидящими обучающимися. Создан и поддерживается в актуальном состоянии специальный раздел Инклюзивное обучение на сайте университета в сети «Интернет», который предоставляет информацию об условиях поступления и обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.3 Кадровое обеспечение реализации образовательной программы

Реализация ОПОП ПССЗ обеспечена педагогическими работниками, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят повышение квалификации, в том числе стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствуют области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

В общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу более 25 процентов.

В учебном процессе также учувствуют преподаватели, имеющие опыт практической работы.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах

6. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОПОП СПО

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой государственной итоговой аттестации является:

 защита дипломной работы; демонстративный экзамен.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6.1 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) сформирован фонд оценочных средств, позволяющий оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Контрольно-оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлены в виде перечня в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), практик в разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (модуля), практики».

Содержание оценочных средств для текущего контроля успеваемости представлено в рамках электронных курсов на образовательном портале университета.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике включает в себя:

перечень формируемых компетенций;

- результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке;
- перечень проверяемых умений и знаний, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций;

- перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине; - пакет экзаменатора; - критерии оценки.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации у обучающихся, обучающихся по адаптированным ОПОП, учитываются психофизические особенности обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и возможность предоставления ассистента по их письменному заявлению.

6.2 Программа государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированности его профессиональных умений, знаний и навыков.

Тематика дипломных работ определяется выпускающей кафедрой. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится итоговая аттестация с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении защиты выпускной квалификационной работы обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Федерального закона от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и пунктом VII «Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов» приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Требования к дипломным работам, методика их оценивания размещена на официальном сайте университета.

6.2.1.Условия организации защиты дипломных работ

Руководители дипломных работ назначаются приказом ректора по университету. Одновременно, кроме основного руководителя, могут назначаться консультанты по отдельным частям дипломной работы. Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом ректора

университета. Для каждого обучающегося руководитель дипломной работы выстраивает последовательность выполнения дипломной работы с разработкой индивидуальных заданий. В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой обучающихся. При этом, индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют руководители дипломных работ. Основными функциями руководителя дипломной работы являются: - разработка индивидуальных заданий; - консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы; - оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников и литературы; - контроль хода выполнения дипломной работы; - подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

Основными функциями консультанта дипломных работ являются: - разработка индивидуального задания в части содержания консультируемого вопроса; - консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы; - оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса; - контроль хода выполнения дипломной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, специалистами отрасли, имеющими звания и хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензия должна включать: - заключение о соответствии дипломной работы и задания на нее; - оценку качества выполнения разделов дипломной работы; - оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы; - оценку в целом дипломной работы. Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензий не допускается. Заведующий кафедрой, после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в Государственную экзаменационную комиссию (далее ГЭК).

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), членами ГЭК и секретарем ГЭК.

На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы: - ФГОС СПО специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело; - программа ГИА; - приказ ректора о допуске студентов к ГИА; - сведения об успеваемости студентов, документы, подтверждающие освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности; - зачетные книжки студентов

6.2.2 Условия проведения демонстрационного экзамена

При проведении демонстрационного экзамена используются оценочные материалы, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разработанные и размещенные на официальном сайте. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Демонстрационный экзамен проводится на специально оборудованных площадках. Выпускники должны продемонстрировать диапазон умений в области поварсковокондитерского дела и выполнить задания. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Результаты демонстрационного экзамена определяются в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок.

Результаты демонстрационного экзамена (доля набранных баллов в процентах от максимального возможного количества баллов)	Оценка государственной итоговой аттестации

70,00 – 100,00	отлично
40,00 – 69,99	хорошо
20,00 – 39,99	удовлетворительно
0,00 – 19,99	неудовлетворительно

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

.

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Воспитательный процесс образовательного учреждения - это сложнейший многогранный процесс прямого, непосредственного воздействия образовательной среды на обучающихся, где сама образовательная среда определяется через систему влияний и условий формирования личности по заданному образцу, а также возможностей для ее развития, содержащихся в социальном и предметном окружении.

В Госстандарте профессионального образования указаны единые требования, которые позволяют смоделировать содержательную сторону образовательного процесса и сформулировать основные, достаточно точно показатели качества обучения. Это является основой для более четкого определения контуров модели специалиста, позволяющих отобрать объем и структуру знаний и умений, формируемых качеств по конкретной профессии. В свою очередь это определяет содержание всего учебно-воспитательного процесса профессионального образования.

Педагог профессионального обучения должен понимать прямую взаимосвязь организации учебно-воспитательного процесса и его согласования с возможностями обучаемых в рамках ФГОС. Подготовка молодежи по избранной специальности должна проводиться на основе личностно ориентированного обучения. Практика показывает, что единые требования к обязательному минимуму получаемых знаний всегда выполняются там ,где для обучающихся создана атмосфера последовательного и целенаправленного их включения в решение учебно-воспитательных и производственных задач разной сложности. Посильность и постепенность позволяют использовать обучение как способ развития и воспитания личности.

Воспитательная работа в профессиональных учебных заведениях имеет свои особенности. Здесь идет продолжение воспитательного процесса на заключительном этапе формирования личности. Это самый сложный этап, когда перед педагогическим коллективом стоит задача выпустить из учебного заведения квалифицированного специалиста, современного рабочего с наименьшим наследием вредных привычек.

Оптимальной считается такая организация учебно-воспитательного процесса, которая обеспечивает в максимально возможной мере решение всего комплекса задач обучения, воспитания и развития при минимально необходимых расходах времени, усилий педагога и обучающихся.

Университет располагает всеми необходимыми условиями и возможностями обеспечить общекультурные (социально-личностные) компетенции выпускников, что неоднократно подтверждалось при получении лицензии на ведение образовательной деятельности, а также успешным и карьерными ростом и достижениями его выпускников.

Университет создает условия для личностного, профессионального и физического развития обучающихся, осваивающих ОПОП, формирования у них социальнозначимых,

нравственных качеств, активной гражданской позиции моральной ответственности за принимаемые решения.

Воспитательная работа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в соответствии с рабочей программой воспитания (приложение 7) и календарным планом воспитательной работы (приложение 8).

Рабочая программа воспитания и Календарный план воспитательной работы, являются частью основной образовательной программы, разрабатываются и реализуются в соответствии с действующими федеральными государственными образовательными стандартами, базируются на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием Концепции воспитательной работы с обучающимися.

Рабочая программа воспитания в составе ОПОП разрабатывается на период реализации основной профессиональной образовательной программы и определяют комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.)

Календарный план воспитательной работы в составе ОПОП разрабатывается на учебный год и конкретизируют перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией, кафедрами, отделениями и(или), в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие.

В основу Рабочей программы воспитания положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научноисследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

Социально-культурная, воспитывающая среда университета выступает как совокупность условий и элементов, при которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства по обеспечению социализации личности, ее становлению на конкурентоспособного специалиста с высоким и профессиональными, нравственными, гражданскими, общекультурными качествами, способностью к самореализации, непрерывному совершенствованию. Социально-культурная среда представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями, а также направлена на сохранение здоровья обучающихся и обеспечение развития воспитательной работы образовательного процесса: развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов, молодежных общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В университете развито студенческое самоуправление, основным органом которого является Объединенный совет обучающихся Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова», на факультетах организована работа Студенческих советов. Действует первичная профсоюзная организация работников и студентов. В студенческих группах действуют кураторы из числа профессорскопреподавательского состава, а также старосты групп из числа обучающихся.

Большое внимание уделяется работе с родителями в соответствии со следующими целями:

- просветительская - научить родителей видеть и понимать изменения, происходящие с детьми: активно используется такая форма работы, как родительские собрания, на которых рассматривают вопросы успеваемости, посещаемости, дисциплины обучающихся, воспитания здоровых в нравственном и физическом отношении людей, необходимости традиционных семейных ценностей в жизни обучающегося и др.:

- консультативная - совместный педагогический поиск методов эффективного влияния на ребенка в процессе приобретения учебных навыков. Кураторы групп проводят встречи, беседы круглые столы вопросов и ответов с участием родителей; используется «телефоны доверия», работает консультативный пункт для родителей и др;

- коммуникативная - это взаимодействие детей и родителей, проводятся совместные собрания детей и родителей; приглашение родителей для выступления о своей профессии перед учащимися группы и др.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы размещены на официальном сайте университета.