Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:04:06
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)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная, заочная

на базе основного общего образования

Москва

Рабочая программа практики: преддипломной практики. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа практики 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)

Директор Международного дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкин

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПМ 01.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
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПМ.06 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
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения преддипломной практики

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

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

3. Выполнение работ по профессии «Повар».

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

Вид деятельности 1.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

иметь практический опыт	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья иполуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов;разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

уметь	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 учѐтом правил техникибезопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; применять первичные средства пожаротушения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки,

	необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;осуществлять прием заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; оценивать воздействия на окружающую среду; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение 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; 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; 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 санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,применения ароматических веществ;

	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.

знать	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;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; 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; 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, приготовленияполуфабрикатов 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.
Вид деятельности 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоксложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

иметь практический опыт	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом

	требований к безопасности; хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасностипродуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

уметь	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; 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 учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; применять первичные средства пожаротушения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для

	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 иуравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе

	авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

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

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

	специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила

	составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

знать	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; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их

	значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов

	скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

	использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные

	направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; особенности взаимодействия общества и природы; рынок

	ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; организации и проведении подготовки рабочих мест,

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

Вид деятельности 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
уметь	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить 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 учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по

	вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену. условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

	региональных; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; складывать салфетки разными способами; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; использовать свойства органических веществ, дисперсных и

	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 профессиональнойдеятельности 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

знать	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования

	подчиненных работников (персонала); ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой

	продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования,

	инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные

	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 физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

Вид деятельности 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания	
иметь 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; разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

уметь	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом 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; 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; 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; 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.

знать	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или

	бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические

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

	приготовлении десертов и напитков; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; основные математические методы решения прикладных задач; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; суточную

	норму потребности человека в питательных веществах; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; классификацию микроорганизмов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; суточный расход энергии; информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов

	и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; ассортимент,

	назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
Вид деятельности 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

иметь 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; разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

уметь	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; оценивать их качество и соответствие

	технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных

	требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в

	соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 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; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих

	веществ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; рассчитывать энергетическую ценность блюд.

знать	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 не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия

	под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; основы аналитической химии, основные методы классического количественного ифизико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; назначение и правила использования лабораторного

	оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-

	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.
Вид деятельности 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь	использовать необходимые нормативно-правовые документы; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания; использовать необходимые нормативно-правовые документы; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; рассчитывать и планировать основные технико-экономические

	показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; использовать приемы саморегуляции поведения в

	процессе межличностного общения; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; организовывать рабочие места различных зон кухни; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и

	измерительных приборов; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; составлять бизнес - план для организации ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических 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; 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 учетноотчетную 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, гражданскопроцессуальным 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; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности работников кухни на рабочем месте деятельности; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; обучать,

	инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических 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.

знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные положения Конституции Российской Федерации; основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; способы подачи блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; суточную норму потребности человека в питательных веществах; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме; классификацию микроорганизмов; суточный расход энергии; информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп

	микроорганизмов; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; классификацию организаций питания; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; виды складских помещений и требования к ним; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных

	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; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации; понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; правила первичного документооборота, учета и отчетности; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия,

	факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; роли и ролевые ожидания в общении; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; методики расчета производительности технологического оборудования; организационноправовые 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 виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; виды, формы и методы мотивации персонала; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового

	баланса; источники снабжения сырьѐм, 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 еѐ экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента еѐ 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 бизнеспланирования, 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 весовогооборудования; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; микробиологию основных пищевых продуктов; функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной

	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
Вид деятельности 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение профессии рабочих Повар)	

иметь 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; 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.

уметь	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; 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 учѐтом 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; 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.

знать	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 физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию

	химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; правила пользования сборниками 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.

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

Всего - 144 часа

Преддипломная практика проводится в восьмом семестре. Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура преддипломной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональных модулей	Объем нагрузки, час.	Наименование тем преддипломной практики	Виды работ	Количество часов по темам
1	2	3	5	6	7

ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1– ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.7 ПК 4.1 - ПК 4.6 ПК 5.1 - ПК 5.6 ПК 6.1 - ПК 6.7 ПК 7.1 – ПК 7.2	**ПМ.01.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента **ПМ.02.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПМ.03.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	144	Тема 1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- разработка различных видов меню, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции; разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - координации деятельности подчиненного персонала - организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов; - планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала	24

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПМ.04.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПМ. 05.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПМ. 06.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			(определение объектов контроля, периодичности и форм контроля) - контроль качества выполнения работ; - организация текущей деятельности персонала; - планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; - инструктирование, обучение на рабочем месте, оценка результатов обучения.	

	ПМ. 07. Выполнение работ по одной		Тема 2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - контроль качества и безопасности, упаковка, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья; - организация, ведение процессов приготовления согласно заказу, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для	12

	или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Освоение профессии рабочих ¬ Повар)			блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; - контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	

			Тема 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного	36

			потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, - творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	

			Тема 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	24

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

				форм обслуживания; организация и ведение процессов приготовления,	

				творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

			Тема 5. 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	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечение наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	18

			обслуживания	- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	

			Тема 6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	-организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	30

			подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия кондитерского сырьяв соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности; -организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных	

				кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;	

				- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; - разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
ВСЕГО					144

2.2 Тематический план и содержание преддипломной практики

Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.01 Организация и полуфабрикатов для блю МДК. 01. 01 Организаци полуфабрикатов ПМ.02 Организация и реализации горячих блю потребностей различных МДК. 02. 01 Организаци кулинарных изделий, зак МДК. 02. 02 Процессы п изделий, закусок сложног ПМ.03 Организация и реализации холодных бл потребностей различных МДК. 03. 01 Организаци кулинарных изделий, зак МДК. 03. 02 Процессы п изделий, закусок сложног ПМ.04 Организация и реализации холодных и потребностей различных МДК. 04. 01 Организаци горячих десертов, напитк МДК. 04. 02 Приготов сложного ассортимента ПМ.05Организация и в реализации хлебобулочн потребностей различных МДК. 05. 01 Орган хлебобулочных, кондите МДК. 05. 02 Процес кондитерских изделий сл ПМ.06 Организация и ко МДК. 06.01Организация приготовления блюд нац ПМ.07Выполнение работ МДК. 07. 01 Организация	ссов приготовления и подготовки к реализации изделий сложного этимента овления, подготовки к реализации кулинарных сов приготовления, оформления и подготовки к ий, закусок сложного ассортимента с учѐтом ей, видов и форм обслуживания ления, подготовки к реализации горячих блюд, имента овки к реализации горячих блюд, кулинарных ведение пр категорий потребите процессов приготов сок сложного ассорт иготовления, подго о ассортимента ведение процессов од, кулинарных изд категорий потребите процессов приготов сок сложного ассорт иготовления, подго о ассортимента ведение процессов горячих десертов, категорий потребите процессов пригото ов сложного ассорти ение и подготовка едение процессов ых, мучных кондите категорий потребите зация процессов ских изделий сложн ы приготовления, жного ассортимента троль текущей деяте процесса приготов ональной и зарубеж ю профессии «Пова	144 приготовления, оформления и подготовки к лий, закусок сложного ассортимента с учѐтом ей, видов и форм обслуживания ления, подготовки к реализации горячих блюд, имента овки к реализации горячих блюд, кулинарных приготовления, оформления и подготовки к напитков сложного ассортимента с учѐтом ей, видов и форм обслуживания ления и подготовки к реализации холодных и мента к реализации холодных и горячих десертов риготовления, оформления и подготовки к ских изделий сложного ассортимента с учѐтом ей, видов и форм обслуживания приготовления, подготовки к реализации го ассортимента подготовки к реализации хлебобулочных, льности подчиненного персонала ления, подготовки к реализации и процесс ой кухни р» ического процесса производства кулинарной

	продукции	
Тема 1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	- разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	24

персонала	обслуживания; презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала; - организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов; - планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала(определение объектов контроля, периодичности и форм контроля); - контроль качества выполнения работ; организация текущей деятельности персонала; - планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктирование, обучение на рабочем месте, оценка результатов обучения.	
Тема 2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - контроль качества и безопасности, упаковка, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья; - организация, ведение процессов приготовления согласно заказу, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; - контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	12

Тема 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия продуктов в соответствии сзаказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;	36

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюди гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, - творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	

Тема 4. 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	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов	24

	проработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

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

Тема 6. 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	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения иподготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видов и форм обслуживания расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности; -организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	30
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; - организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; - разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
ВСЕГО		144
Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой		

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

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

№	Тема дипломной работы	Наименование модулей

1.	Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов на примере _____	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
2.	Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных заправочных супов на примере _____	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3.	Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных супов на примере _____	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4.	Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса на примере _____	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне на примере _____	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6.	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере _____	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
7.	Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков на примере _____	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
8.	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере _____	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	холодных блюд и закусок из рыбы на примере _____	закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
15.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса на примере _____	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учѐтом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями: - «Индивидуальный предприниматель Магомедова С.Ш.»;

- «Индивидуальный предприниматель Ахмедилова П.Ш.»:
- «Индивидуальный предприниматель Манташев М.А.».

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

3.2. Перечень информационного обеспечения обучения

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

3.2.1. Основная литература:

1. Астахова, Н. И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин; под общей редакцией Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. -Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 422 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-5386-2. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/426417
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA
3. Исаева, О. М. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. -2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 168 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07215-0. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/452237
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. -Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 203 с. -(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-14029-3. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/467502
5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение вусловиях дуального обучения: учебно-методическое пособ / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. -172 с.- ISBN 978-5-8114-3892-1. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/126908
6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочныхизделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 9785-534-07614-1. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].- URL: https://urait.ru/bcode/452592

Дополнительная литература:

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряжкина, В. М. Маслова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 299 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01543-0. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/452443
2. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов: учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. - Мурманс : МГТУ, 2018. - 148 с. - ISBN 978-5-86185-962-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/142657
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под редакцией А. Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. -URL: https://e.lanbook.com/book/105564 (дата обращения: 09.02.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 208 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09389-6.
5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. - ISBN 978-5-8114-4126-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -URL: https://e.lanbook.com/book/131009- Текст: электронный // ЭБС Юрайт сайт]. -URL: https://urait.ru /bcode/453802

6. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Электрон.дан.СПб: ГИОРД, 2013. - 528 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/58738 - Загл. с экрана.

7. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. - 3-е изд., перераб. и доп. —Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 462 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04604-5. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт
[сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/451242

8. Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. - Электрон. дан. - СПб: ГИОРД, 2015. - 440 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874 - Загл. с экрана.

9. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. - Электрон. дан. - СПб.: ГИОРД, 2016. -360 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69879 - Загл. с экрана.

10. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. - Электрон.дан. - СПб.:, 2015. - 736 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 - Загл. с экрана.

11. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. - Электрон.дан. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 600 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69872 - Загл. с экрана.

12. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты.
[Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. Электрон.дан. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 296 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69873 Загл. с экрана.

13. Родионова, Л. Я.Технология безалкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. -
324с. - ISBN 978-5-8114-2257-9. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -
URL:https://e.lanbook.com/book/99117

14. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] - Электрон.дан. - СПб.: 2017. - 340 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90668 - Загл. с экрана.

15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделийдля предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] - Электрон.дан. - СПб.: 2017. - 194 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90667 -Загл. с экрана.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов
[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г: одобр. Советом
Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания[Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-0101. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с. 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с. 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

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

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

- III, 12с.

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	**Формы и методы контроля и оценки**
Вид деятельности 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

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

деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; У15 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; У16 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; У18 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У19 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У20 применять первичные средства пожаротушения; У21 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь; ПК 1.2 У1 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; У2 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У3 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У4 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У6 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У9выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У10 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У11 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря. ПК 1.3 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; У3использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;	

У4 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать нормы экологической безопасности; У5 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У6 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных,	

кондитерских изделий, закусок, напитков; У7 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У8 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У9 соблюдать личную гигиену; У10 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У11 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. ПК 1.4 У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; У4 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; У5 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; У6 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У8 использовать лабораторную посуду и оборудование; У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У10 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У11 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У13 подготавливать посуду, приборы, стекло; У14 рассчитывать энергетическую ценность блюд; У15 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У16 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.	

Знания: ПК 1.1 З1 виды, типы и классы организаций общественного питания; З2 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З3 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З4 способы защиты населения от оружия массового поражения; З5 правила личной гигиены работников организации питания;	

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З7 схему микробиологического контроля; З8 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; З9 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З10 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; З11 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З12 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; З13 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З14 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З15 методы контроля качества продуктов при хранении; З16 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; З17 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З18 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила составления заявок на продукты; З19 правила электробезопасности, пожарной безопасности; З20 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З21 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); З22 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; З23 правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); З24 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 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З3 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З4 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые	

вещества и их значение для организма человека; З5 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З6 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с	

использованием современных видов технологического оборудования; З7 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З8 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З9роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З10 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; З11 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной и кондитерской продукции; З12 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; З13 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов. ПК 1.3 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З3 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З4 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З5 пищевые вещества и их значение для организма человека; З6 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З7информационное обеспечение услуг общественного питания; З8 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З9 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З10 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З11 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З12 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З13 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; З14 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; З15 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; З16 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З17 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З18	

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов. ПК 1.4 З1ассортимент и характеристики основных групп продовольственных	

товаров; З2 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; З3 основные понятия и термины микробиологии; З4 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; З5 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З8способы подачи блюд; З9 пищевые вещества и их значение для организма человека; З10 правила сочетаемости напитков и блюд; З11 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; З12 классификацию микроорганизмов; З13 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; З14 информационное обеспечение услуг общественного питания; З15 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З16 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З17прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З18 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З19 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; З20 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З21 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; З22 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З23 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; З24 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	

З25 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З25 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	

З26 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З27 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З28 микробиологию основных пищевых продуктов.	
Практический опыт в: ПК1.1 П1. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2 П1. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; П3.контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов. ПК1.3 П1 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; П3 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 1.4 П1 разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	
Вид деятельности 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Умения: ПК 2.1 У1 использовать лабораторное оборудование; У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У4 определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У6 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты

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

У28 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; У29 оказывать первую помощь; подготавливать посуду, приборы, стекло; У30 вести документацию установленного образца по охране труда,	

соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. ПК 2.2 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 использовать лабораторную посуду и оборудование; У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У16 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У17 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У18 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У21 складывать салфетки разными способами; У22 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У23 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У24 соблюдать личную гигиену.	

ПК 2.3 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	

подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуре подачи блюд и напитков; У5 заменять использованную посуду и приборы; Убиспользовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У9 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; У10 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 2.4 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; У9 соблюдать правила ресторанного этикета; У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У12 соблюдать нормы экологической безопасности; У13 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У14 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	

У16соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в	

обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У19 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У20 складывать салфетки разными способами; У21 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У22 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У23 соблюдать личную гигиену. ПК 2.5 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; У5 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У6 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У7 вести расчет с потребителями; У8 соблюдать правила ресторанного этикета; У9 использовать лабораторную посуду и оборудование; У10 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У11 соблюдать нормы экологической безопасности; У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)при выполнении работ; У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У19 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных	

изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У20 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	

У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У22 соблюдать личную гигиену. ПК 2.6 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У3 подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У6 заменять использованную посуду и приборы; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 соблюдать правила ресторанного этикета; У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У16 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У17 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У18 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У19 складывать салфетки разными способами; У20 соблюдать правил а сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У22 соблюдать личную гигиену. ПК 2.7 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У3 подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и	

напитков; У6 заменять использованную посуду и приборы; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;	

У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У13 соблюдать нормы экологической безопасности; У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У16 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У17 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У18 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену. ПК 2.8 У1 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; У3 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; У4оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У5 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных том числе авторских, брендовых, региональных; У6 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; У7 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; У8 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	

продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; У9 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; У10 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; У11 программное обеспечение управления расходом продуктов и	

движением готовой продукции.	

Знания: ПК 2.1 З1 виды, типы и классы организаций общественного питания; З2 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З3 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З4 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З5 способы защиты населения от оружия массового поражения; З6 правила личной гигиены работников организации питания; З7 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З8 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З9 схему микробиологического контроля; З10 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З11 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; З12 общие требования к качеству сырья и продуктов; З13 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З14 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; З15 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З16 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; З17 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З18 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З19 методы контроля качества продуктов при хранении; З20 лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности; З21 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; З22 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З23 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З24 правила электробезопасности, пожарной безопасности; З25 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З26 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	

З27 порядок и правила оказания первой помощи; З28 правила охраны труда в организациях питания; З29 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	

З30 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 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 приветствие и размещение гостей за столом; З7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З9 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З10 очередность и технику подачи блюд и напитков; З11 пищевые вещества и их значение для организма человека; З12 способы замены использованной посуды и приборов; З13 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; З14 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З15 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З16 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; З17 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З18 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З19 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; З20 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З21 правила выбора технологического оборудования, инвентаря,	

инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З22 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	

З23 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З24 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З25 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З26 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; З27 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З28 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З29 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З30 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З31 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З32 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; З33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З34 сервировку столов, современные направления сервировки; З35 микробиологию основных пищевых продуктов; З36 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 2.3 З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. ПК 2.4 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	

З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	

З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 приветствие и размещение гостей за столом; З7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З9 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З10 очередность и технику подачи блюд и напитков; З11 пищевые вещества и их значение для организма человека; З12 способы замены использованной посуды и приборов; З13 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; З14 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: З15 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. ПК 2.5 З1 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; З2 основы рационального природопользования; З3 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З4 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; З5 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З6 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З7 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З8 очередность и технику подачи блюд и напитков; З9 пищевые вещества и их значение для организма человека; З10 способы замены использованной посуды и приборов; З11 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; З12 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З13	

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З14 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З15 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	

ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З16 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З17 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З18 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З19 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З20 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; З21 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; З22 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З23 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З24 приемы складывания салфеток; З25 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З26 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З27 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З28 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З29 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З30 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З31 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З32 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; З33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З34 сервировку столов, современные направления сервировки; З35 микробиологию основных пищевых продуктов; З36 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 2.6 З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3	

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З5 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок	

на продукты; З6 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. ПК 2.7 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З3 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З4 приветствие и размещение гостей за столом; З5 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З6 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З7очередность и технику подачи блюд и напитков; З8 пищевые вещества и их значение для организма человека; З9способы замены использованной посуды и приборов; З10 особенности взаимодействия общества и природы; З11 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З12 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З13 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З14 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З15 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З16 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З17 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З18 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З19 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З20 приемы складывания салфеток; З21 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З22 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З23 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З24 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З25 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	

З26 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З27 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; З28 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З29 сервировку столов, современные направления сервировки; З30 микробиологию основных пищевых продуктов;	

З31 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 2.8 З1организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	

Практический опыт: ПК 2.1 П1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2 П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П4 упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов ПК 2.3 П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, ассортимента полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П3 упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 2.4 П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	

П4 упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 хранения и расхода продуктов. ПК 2.5 П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П4 упаковки, хранении готовой продукции сучетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 2.7 П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различны миметодами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П3 упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 2.8 П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Вид деятельности 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Умения: ПК 3.1 У1 использовать лабораторное оборудование; У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; У4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения

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

У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	

У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У6 заменять использованную посуду и приборы; У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У8 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 использовать лабораторную посуду и оборудование; У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У14 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У16 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У21порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену. ПК 3.3 У1оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У4подавать блюда и напитки разными способами; У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7 заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У8 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;	

У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;	

У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У14 соблюдать нормы экологической безопасности; У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У19 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У20 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У21 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У22 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У23 складывать салфетки разными способами; У24 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену. ПК 3.4 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У4подавать блюда и напитки разными способами; У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7заменять использованную посуду и приборы; У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У11 вести расчет с потребителями; У12 соблюдать правила ресторанного этикета; У13 использовать лабораторную посуду и оборудование; У14 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,	

закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У15 соблюдать нормы экологической безопасности; У16 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У17 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических	

требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У18 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У19 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У20 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У21 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У22 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У23 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У24 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У25 складывать салфетки разными способами; У26 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У27 соблюдать личную гигиену. ПК 3.5 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У4подавать блюда и напитки разными способами; У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У6соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7заменять использованную посуду и приборы; У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 использовать лабораторную посуду и оборудование; У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У14 соблюдать нормы экологической безопасности; У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У17 определять направления	

ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических	

веществ; У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У21 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У22 складывать салфетки разными способами; У23 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену. ПК 3.6 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У4 подавать блюда и напитки разными способами; У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7 заменять использованную посуду и приборы; У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У11 вести расчет с потребителями; У12 соблюдать правила ресторанного этикета; У13 использовать лабораторную посуду и оборудование; У14 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать нормы экологической безопасности; У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессу приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У21 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и	

управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У22 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У23 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	

хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У24 складывать салфетки разными способами; У25 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У26 соблюдать личную гигиену. ПК 3.7 У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; У5 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У8 использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; У9 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У10 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; У11 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У12 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У13 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У14 осуществлять поиск необходимой информации; У15 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У16 подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд; У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.	

Знания: ПК- 3.1 З1 виды, типы и классы организаций общественного питания; З2 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З3 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З4 правила личной гигиены работников организации питания;	

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З5 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З6 схему микробиологического контроля; З7 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З8 общие требования к качеству сырья и продуктов; З9 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; З10 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З11способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; З12 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З13 генетическую и химическую основы наследственности иформы изменчивости микроорганизмов; З14 методы контроля качества продуктов при хранении; З15 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З16 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З17 правила электробезопасности, пожарной безопасности; З18 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З19 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З20 правила охраны труда в организациях питания; З21 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). ПК- 3.2 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основныепонятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 приветствие и размещение гостей за столом; З7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З9 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;	

З10 особенности взаимодействия общества и природы; З11 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З12 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З13 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З14 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З15 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З16 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З17 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З18 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З19 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З20 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З21 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З22 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З23 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З24 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З25 приемы складывания салфеток; З26 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З27 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З28 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З29 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З30 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З31 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З32 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; З33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З34 сервировку столов, современные направления сервировки; З35 микробиологию основных пищевых продуктов; З36 обслуживание потребителей организаций общественного питания	

всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК- 3.3 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	

З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 приветствие и размещение гостей за столом; З7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З9 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; З10 пищевые вещества и их значение для организма человека; З11 способы замены использованной посуды и приборов; З12 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; З13 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З14 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З15 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З16 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З17 правила экологической безопасности при ведениипрофессиональной деятельности; З18 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З19 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З20 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; З21 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З22 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; З23 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З24 приемы складывания салфеток;	

З25 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З26 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З27 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З28 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З29 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З30 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З31 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З32 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; З33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; З34 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК- 3.4 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 приветствие и размещение гостей за столом; З7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З9 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З10 очередность и технику подачи блюд и напитков; З11 пищевые вещества и их значение для организма человека; З12 способы замены использованной посуды и приборов; З13 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; З14 особенности взаимодействия общества и природы; З15 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З16 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З17 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;	

З18 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З19 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	

З20 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З21 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З22 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З23 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З24 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З25 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З26 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З27 приемы складывания салфеток; З28 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З29 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З30 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З31способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З32 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З33 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З34 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; З35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З36 сервировку столов, современные направления сервировки; З37 микробиологию основных пищевых продуктов; З38 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 3.5 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;	

З6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З8 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З9 очередность и технику подачи блюд и напитков; З10 пищевые вещества и их значение для организма человека;	

З11 способы замены использованной посуды и приборов; З12 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; З13 особенности взаимодействия общества и природы; З14 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З15 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З16 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З17 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З18 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З19 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З20 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З21 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; З22 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З23 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; З24 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З25 приемы складывания салфеток; З26 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З27 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З28 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З29 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З30 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З31характеристикимикрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З32 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; З33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	

З34 сервировку столов, современные направления сервировки; З35 микробиологию основных пищевых продуктов; З36 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	

ПК 3.6 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; 33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 37 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; 38 очередность и технику подачи блюд и напитков; 39 пищевые вещества и их значение для организма человека; 310 способы замены использованной посуды и приборов; 311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; 312 особенности взаимодействия общества и природы; 313 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 314 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З15 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; 316 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 318 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; 319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	

322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной	

продукции; 324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; 325 приемы складывания салфеток; 326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; 328 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; 333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 334 сервировку столов, современные направления сервировки; 335 микробиологию основных пищевых продуктов; 336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 3.7 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные математические методы решения прикладных задач; З3 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З4 основные понятия и термины микробиологии; З5 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; З6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З7 способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; З8 суточную норму потребности человека в питательных веществах; З9 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме; З10 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; З11 классификацию микроорганизмов; З12 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; З13 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З14 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; З15 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; З16 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; З17 методики составления рационов питания;	

З18 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З19 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; З20 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З21 прогрессивныеспособы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З22 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З23 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З24 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З25 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З26 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З27 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; З28 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З29 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З30 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; З31 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З32 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З33 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	

Практический опыт в: ПК 3.2 П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля хранения и расхода продуктов.	

ПК 3.3 П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 3.4 П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П4упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 3.5 П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 3.6 П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов.	

ПК 3.7 П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Вид деятельности 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Умения: ПК 4.1 У1 использовать лабораторное оборудование; У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У4 определять наличие запасов и расход продуктов; У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У6 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У12 подготавливать к работе использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; У13 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; У14 оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У15 выявлять риски в области безопасности	Наблюдение за деятельностью обучающегося на преддипломной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты отчета по преддипломной практике.

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

управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У16 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; У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У18 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену. ПК 4.3 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У3 подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У5 заменять использованную посуду и приборы; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 использовать лабораторную посуду и оборудование; У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У14 соблюдать нормы экологической безопасности; У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У17 определять направлении ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	

У21 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, и напитков; У22 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	

У23 приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; У24 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; У25 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; У26 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; У27 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; У28 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; У29 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; У30 сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; У31 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 4.4 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У3 подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; У4 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У5 заменять использованную посуду и приборы; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У9 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У12 соблюдать нормы экологической безопасности; У13 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У14 обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований правила выбора технологического оборудования, инвентаря,	

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

столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; У16 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; У17 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; У18 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; У19 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; У20 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; У21 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; У22 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; У23 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; У24 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов; У25 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 4.5 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7 заменять использованную посуду. ПК 4.6 У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У3 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У4 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом	

индивидуальных особенностей человека; У5 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; У6 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; У7 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; У8 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	

У9 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; У11 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У13 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У16 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У18 осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду, приборы, стекло; У19 рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	

Знания: ПК 4.1 З1 виды, типы и классы организаций общественного питания; З2 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З3 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; З4классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З5 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; З6 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; З7 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; З8 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З9генетическую и химическую основы наследственности и	

формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; З10 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З11 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З12 правила электробезопасности, пожарной безопасности; З13 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З14 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); З15 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; З16 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). ПК 4.2 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основныепонятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; З5 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З6методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З7 очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; З8 способы замены использованной посуды и приборов; З9 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; З10 особенности взаимодействия общества и природы; З11 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З12 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З13 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	

З14 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З15 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	

З16 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; З17 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З18 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З19 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З20 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З21 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З22 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; З23 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З24 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З25 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З26 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З27 сервировку столов, современные направления сервировки; З28 микробиологию основных пищевых продуктов; З29 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 4.3 З1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З3 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; ПК 4.4 З1 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; З2 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	

З3 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков. ПК 4.5 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных	

товаров; З2 основныепонятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; З6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З8 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З9правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; З10 очередность и технику подачи блюд и напитков; З11 пищевые вещества и их значение для организма человека; З12 способы замены использованной посуды и приборов; З13 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; З14 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З15 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З16 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З17 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З18 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З19 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З20 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З21 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З22 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; З23 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З24 назначение и правила использования лабораторного оборудования	

и аппаратуры; приемы складывания салфеток; З25 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З26 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З27 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З28 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; З29 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З30 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З31 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; З32 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З33 сервировку столов, современные направления сервировки; З34 микробиологию основных пищевых продуктов; З35 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 4.6 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные математические методы решения прикладных задач; З3 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З4 основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торговотехнологического оборудования; З5 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З6способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; З7 суточную норму потребности человека в питательных веществах; З8 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; З9 основные процессы обмена веществ в организме; З10 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; З11 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; З12 суточный расход энергии;	

З13 информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З14 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З15 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;	

З16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; З17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; З18 методики составления рационов питания; З19 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З20 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; З21 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З22 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З23 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З24 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З25 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З26 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З27 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; З28актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З29актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З30 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З31 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З32способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З33 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; З34 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З35 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З36 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.	

Практический опыт в: ПК 4.1 П1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	

ПК 4.2 П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П5 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 4.3 П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П5 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 4.4 П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПР2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П5 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 4.5 П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	

П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П4 контроля хранения и расхода продуктов. ПК 4.6 П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков	

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Вид деятельности 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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

У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; У18 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У19 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У20 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У21 разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; У23 подготавливать посуду, приборы, стекло; У24 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; У24 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У24 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. ПК 5.2 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У4 подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У8 вести расчет с потребителями; У9 соблюдать правила ресторанного этикета; У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У13 определять направления ресурсосбережения в рамках	

профессиональной деятельности по специальности; У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У16 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и	

управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У17 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У18 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У19 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У20 складывать салфетки разными способами; У21соблюдать личную гигиену; У22 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; У23 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать У24 выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; ПК 5.3 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У4 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У5 подавать блюда и напитки разными способами; У6 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У7 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У8 заменять использованную посуду и приборы; У9 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У10 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У11 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У12 вести расчет с потребителями; У13 соблюдать правила ресторанного этикета; У14 использовать лабораторную посуду и оборудование; У15 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У16 соблюдать нормы экологической безопасности; У17 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного	

питания; У18 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У19 определять направления ресурсосбережения в рамках	

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

напитков; У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	

У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У20 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У21 складывать салфетки разными способами; У22 соблюдать личную гигиену; У23 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; У24 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У25 вести расчет с потребителями; У26 использовать лабораторную посуду и оборудование. ПК 5.5 У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; У5 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; У6 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; У7 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У9использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У12 соблюдать нормы экологической безопасности; У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	

У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и	

управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У18 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У19 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У20 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; подготавливать посуду, приборы, стекло; У21 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 5.6 У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; У4 подавать блюда и напитки разными способами; У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7 заменять использованную посуду и приборы; У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 использовать лабораторную посуду и оборудование; У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У16 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию	

в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У18 складывать салфетки разными способами; У19 соблюдать личную гигиену;	

У20 рассчитывать энергетическую ценность блюд; У21 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	

Знания: ПК 5.1 З1 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З2 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З3 правила личной гигиены работников организации питания; З4 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З5 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З6 схему микробиологического контроля; З7 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З8 общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; З9 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; З10 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; З11 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З12 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З13 методы контроля качества продуктов при хранении; З14 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З15 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З16 правила электробезопасности, пожарной безопасности; З17 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З18 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); З19 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; З20 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). ПК 5.2 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основныепонятия 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; З3 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З4 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; З5 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З6 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З7 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З8 очередность и технику подачи блюд и напитков; З9пищевые вещества и их значение для организма человека; З10 способы замены использованной посуды и приборов; З11классификацию 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; З12 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З13 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З14 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З15 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З16 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; З17 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З18 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З19 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З20 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З21 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З22 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	

З23 приемы складывания салфеток; З24 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; З25 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; З26 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З27 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З28 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З29 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З30 сервировку столов, современные направления сервировки; З31 микробиологию основных пищевых продуктов; З32 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 5.3 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 приветствие и размещение гостей за столом; З7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З9 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З10 очередность и технику подачи блюд и напитков; З11 пищевые вещества и их значение для организма человека; З12 способы замены использованной посуды и приборов; З13 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; З14 особенности взаимодействия общества и природы;	

З15 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З16 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З17 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;	

З18 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З19 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З20 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З21 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З22 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З23 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З24 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З25 правила выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З26 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З27 приемы складывания салфеток; З28 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; З29 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З30 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З31 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; З32 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З33 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З34 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З35 способы сокращения 65потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З36 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; З37 микробиологию основных пищевых продуктов;	

З38 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 5.4 З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	

З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; З6современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З8 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З9 очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; З10 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; З11 особенности взаимодействия общества и природы; З12 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З13 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З14 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З15 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З16 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З17 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; З18 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З19 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З20 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З21 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	

З22 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З23 приемы складывания салфеток; З24 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; З25 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З26 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З27 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З28 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; З29 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З30 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З31 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З32 сервировку столов, современные направления сервировки, микробиологию основных пищевых продуктов; З33 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 5.5 З1ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 основы рационального природопользования; З4 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; З5 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З8 способы подачи блюд; З9 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; З10 пищевые вещества и их значение для организма человека; З11 правила сочетаемости напитков и блюд; З12 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;	

З13 особенности взаимодействия общества и природы; информационное обеспечение услуг общественного питания; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З14 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	

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

З5 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; З6 очередность и технику подачи блюд и напитков; З7 суточную норму потребности человека в питательных веществах;	

З8 основные процессы обмена веществ в организме; З9 способы замены использованной посуды и приборов; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; З10 классификацию микроорганизмов; З11 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; З12 суточный расход энергии; З13 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З14 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З15 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; З16 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; З17 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З18 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З19 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З20 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З21 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико- химического анализа; З22 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З23 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З24 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; З25 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток; З26 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; З27 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З28 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; З29 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	

продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

З30 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; З31 сервировку столов, современные направления сервировки; З32 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. З33 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З34 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; свойства растворов и З35 коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З36 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; З37 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; З38 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.	

Практический опыт в: ПК 5.1 П1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами. ПК 5.2 П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля хранения и расхода продуктов; П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; П4 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, отделочных полуфабрикатов; П5 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; П6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции. ПК 5.3 П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля хранения и расхода продуктов; П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; П4 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,	

региональных; П5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; П6 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; П7 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции. ПК 5.4 П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П3 приготовления, хранения фаршей начинок, отделочных полуфабрикатов; П4 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; П5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции. ПК 5.5 П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов; П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; П3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; П5 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; П6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции. ПК 5.6 П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Вид деятельности 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	

Умения: ПК6.1 У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; У2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; У3 составлять рационы питания для различных категорий	

потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; У5 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; У6 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У7 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданскопроцессуальным и трудовым законодательством; У8 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; У9 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; У10 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; У11 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; У12 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У13 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; У14 осуществлять поиск необходимой информации; У15 подготавливать посуду, приборы, стекло; У16 рассчитывать энергетическую ценность блюд; У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 6.2 У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; У2 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У3 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; У4 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У5 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У6 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; У7 вести утвержденную учетно-отчетную документацию; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданскопроцессуальным и трудовым законодательством; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; У8 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; У9 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и	

оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; У10 обслуживать иностранных туристов; У11 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; У12 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или	

планируемыми видами профессиональной деятельности; У13 организовывать рабочие места различных зон кухни; У14 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У16 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У18 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; У19 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У20 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У21 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; У22 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; У23 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. ПК 6.3 У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У2 составлять бизнес - план для организации ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; У3 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; У4 вести утвержденную учетно-отчетную документацию; У5 организовывать документооборот защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; У6 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; У7 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; У8 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У9 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных	

и других ресурсов; У10 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	

У11 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; У12 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У13 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; У14 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; У15 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; У16 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У17 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; У18 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; У19 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; У20 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия. ПК 6.4 У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У3 составлять графики работы с учетом потребности организации питания; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; У4 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетноотчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; У5 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); У6 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; У7 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; У8 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; У9 калькулировать цены на продукцию собственного производства и	

полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; управлять конфликтами и стрессами в организации; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; У10 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения	

продукции и услуг на рынке); У11 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданскопроцессуальным и трудовым законодательством; У12 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; У13 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; У14 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; У15 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; У16 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; У17 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; У18 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; У19 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У20 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У21 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У23 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; У24 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. ПК 6.5 У1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У2 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У3 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; У4 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; У5 анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности,	

уместности, целесообразности; У6 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; У7 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню	

структурного подразделения; У8 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У10 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У11 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У12 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У13 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; У14 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У15 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У6 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	

Знания ПК 6.1 З1 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; З2 основные положения Конституции Российской Федерации; основные понятия и термины микробиологии; З3 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; З4 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; З5 правила оценки состояния запасов на производстве; З6 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; способы подачи блюд; З7 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; З8 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З9 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; З10 правила сочетаемости напитков и блюд; З11 суточную норму потребности человека в питательных веществах; З12 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; З13 классификацию микроорганизмов; З14 информационное обеспечение услуг общественного питания; З15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; З16 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; З17 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; З18 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	

З19 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; З20 методики составления рационов питания; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; З21 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З22 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; З23 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; З24 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; З25 классификацию организаций питания; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; З26 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; З27 виды снабжения; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; З28 виды складских помещений и требования к ним; З29 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З30 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; З31 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; З32 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; З33 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. З34 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. ПК 6.2 З1 взаимосвязь общения и деятельности; З2 основные математические методы решения прикладных задач; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З3 особенности социального и культурного контекста; З4 право социальной защиты граждан; З5 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; З6 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З7 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; З8 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З9правила оценки состояния запасов на производстве; З10 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; З11 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	

З12 формы документов, порядок их заполнения; З13 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З14 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; З15 требования к реализации продукции общественного питания; З16 количественный и качественный состав персонала организации;	

З17 пищевые вещества и их значение для организма человека; З18 правила составления калькуляции стоимости; З19 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; З20 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; З21 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; З22 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; З23 основные перспективы развития отрасли; З24 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; З25 роли и ролевые ожидания в общении; З26 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; З27 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; З28 виды социальных взаимодействий; З29 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; З30 системы управления охраной труда в организации; З31 методики расчета производительности технологического оборудования; З32 механизмы взаимопонимания в общении; З33 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З34 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; З35 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; З36 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; З37 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; ЗХ38 виды складских помещений и требования к ним; ЗХ39 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З40 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; З41 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; З42 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; З43 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З44 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; З45 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; З46 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	

З47 микробиологию основных пищевых продуктов; З48 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности. З49 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей. ПК 6.3 З1 нормативные правовые акты в области организации питания	

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

З29 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З30 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; З31 виды снабжения; З32 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	

З33 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З34 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; З35 виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З36 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; З37 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З38 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; З39 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; З40 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов; З41 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности. ПК 6.4 З1 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; З2 основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации; З3 виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотных активов, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; З4 виды, формы и методы мотивации персонала; З5 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; З6 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; З7 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; З8 методы контроля возможных хищений запасов; З9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З10 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; З11 источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; З12 товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материальноответственных лиц; З13 основные производственные показатели подразделения организации питания; З14 правила оценки состояния запасов на производстве; З15 правила первичного документооборота, учета и отчетности;	

З16 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; З17 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; З18 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы	

формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования; З19 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; З20 формы документов, порядок их заполнения; З21 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З22 пищевые вещества и их значение для организма человека; З23 процедуры и правила инвентаризации запасов; З24 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; З25 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; З26 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; З27 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; З28 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; З29 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; З30 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; З31 роли и ролевые ожидания в общении; З32 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; З33 правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; З34 понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; З35 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); З36 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; З37 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; З38 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З39 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; З40 структуру организации питания; З41 виды снабжения; З42 обязанности работников в области охраны труда; З43 принципы организации процесса приготовления кулинарной	

и кондитерской продукции, способы ее реализации; 344 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 345 виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 346 права и обязанности работников в сфере профессиональной	

деятельности; З47 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; З48 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; З49 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З50 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весовогооборудования; З51 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); З52 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; З53 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; З54 микробиологию основных пищевых продуктов; З55 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 З1 взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; З2 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З3 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; З4возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; З5 способы и формы инструктирования персонала; З6 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; З8 правила оценки состояния запасов на производстве; З9 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; З10виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З11пищевые вещества и их значение для организма человека; З12 функции языка как средства формирования и трансляции мысли; З13 нормы русского литературного языка; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; З14 специфику устной и письменной речи; З15 методики расчета производительности технологического оборудования; З16 правила продуцирования текстов различных деловых жанров;	

З17 роль микроорганизмов в круговорот веществ в природе; З17 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; З18 виды снабжения; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З19 виды складских помещений и требования к ним;	

З20 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З21 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З22 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; З23 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; З24 микробиологию основных пищевых продуктов.	
Практический опыт: ПК 6.1 П1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2 П1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3 П1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. ПК 64 П1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню. ПК 6.5 П1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	
Вид деятельности 7 Освоение профессии рабочих Повар	

Умения: ПК 7.1 У1 использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У2 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; У3 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У4 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У5 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 определять основные группы микроорганизмов; У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с	

правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование; У12 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; У13 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У14 оценивать эффективность использования оборудования; У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У16 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У18 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У19 подготавливать посуду, приборы, стекло. ПК 7.2 У1 определять наличие запасов и расход продуктов; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У4 подавать блюда и напитки разными способами; У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7 заменять использованную посуду и приборы; У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У11 вести расчет с потребителями; У12 соблюдать правила ресторанного этикета; У13 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; У14 использовать лабораторную посуду и оборудование; У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в	

соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	

У17 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У20 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; У21 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У22 складывать салфетки разными способами; У23 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; У24 соблюдать личную гигиену; У25 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; У26 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	

Знания: ПК 7.1 З1 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; З3 правила личной гигиены работников организации питания; З4 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; З5 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; З6 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; З7 назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; З8 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	

З9 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; З10 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З11 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З12 методы контроля качества продуктов при хранении; З13 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; З14 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; З15 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; З16 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; З17 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов, правила электробезопасности, пожарной безопасности; основные	

пищевые инфекции и пищевые отравления; З18 правила охраны труда в организациях питания.	
Практический опыт в: ПК 7.1 П1 подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; П2 процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; П3 уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; П4 порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; П5 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; П6 упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; П7 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий. ПК 7.2 П1 приготовления блюд из яиц по заданию повара; П2 приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; П3 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; П4 приготовления горячих напитков по заданию повара; П5 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; П6 приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок,	

холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; П7 приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;	
П8 приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; П9 процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; П10 оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; П11 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; П12 приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; П13 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; П14 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.	

Приложение 10

ДОГОВОР
о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

Частное образовательное учреждение высшего образования «Московский университет имени А.С. Грибоедова» именуемый в дальнейшем «Организация», в лице ректора Семенова Александра Вячеславовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуем__ в дальнейшем «Профильная организация», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практики обучающихся Организации в Профильной организации в том числе в форме практической подготовки обучающихся (далее – практика).

1.2. Программа (программы) практики, количество обучающихся Организации, направляемых на практику в Профильную организацию, сроки организации практики согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1).

1.3. Практика осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. **Организация обязана:**

2.1.1. не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практики представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, направляемых для прохождения практики;

2.1.2. назначить руководителя практики от Организации, который:

- обеспечивает организацию практики;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за проведение практики, за жизнь и здоровье обучающихся Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов в Профильной организации;

2.1.3. при смене руководителя практики в двухдневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4. направить обучающихся в Профильную организацию для прохождения практики.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. создать условия для прохождения практики, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2. назначить ответственное лицо, соответствующее требования Трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3. при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в двухдневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4. обеспечить безопасные условия прохождения практики обучающимися Организации выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5. проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при прохождении практики и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации;

2.2.7. провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8. предоставить обучающимся и руководителю практики от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение 2), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9. обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю практики от Организации.

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. осуществлять контроль соответствия условий проведения практики требованиям настоящего Договора;

2.3.2. запрашивать информацию об организации практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2. в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения практики, режима конфиденциальности сообщить руководителю практики от Организации.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до « » 20 г.

4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

4.4. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются следующие Приложения:

Приложение 1. Программа практики, количество обучающихся, сроки организации практики.

Приложение 2. Помещения для прохождения практики.

5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:	**Университет:**
	ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»
_____ (полное наименование)	
Адрес:	Юридический адрес: 105066, г.Москва,
тел.	ул. Новая Басманная, д.35, стр.1
	Почтовый адрес: 111396, г. Москва, Зеленый проспект, 66А
	Банковские реквизиты:
_____	Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
_____	Р/сч:40703810138070100497
	К/сч:30101810400000000225
	БИК:044525225
	ИНН 7701042379, КПП 770101001
	ОГРН 1027739913640
	Ректор
	Гриб В.В.
_____ М.П.	_____ М.П.

Приложение 1
к Договору о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

№	Направление подготовки	Вид, тип практики	Сроки практики	Кол-во направляемых обучающихся	Место размещения Программы практики на официальном сайте Университета
1					
2					www.muiv...

Профильная организация:

_____
(полное наименование)

Адрес:

тел.

_____

_____

Университет:

ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Юридический адрес: 105066, г.Москва,

ул. Новая Басманная, д.35, стр.1

Почтовый адрес: 111396, г. Москва,
Зеленый проспект, 66А
Банковские реквизиты:
Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
Р/сч:40703810138070100497

К/сч:30101810400000000225
БИК:044525225
ИНН 7701042379, КПП 770101001
ОГРН 1027739913640
Ректор
Гриб В.В.

_____ М.П.

_____ М.П.

Приложение 2
к Договору о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

Перечень помещений
Профильной организации, в которых
будет осуществляться Практика

№	Наименование структурного подразделения	Адрес места нахождения
1		
2		
3		

Профильная организация:

_____
(полное наименование)

Адрес:

тел.

_____

_____

Университет:
ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Юридический адрес: 105066, г.Москва,

ул. Новая Басманная, д.35, стр.1

Почтовый адрес: 111396, г. Москва,
Зеленый проспект, 66А
Банковские реквизиты:
Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
Р/сч:40703810138070100497

К/сч:30101810400000000225
БИК:044525225
ИНН 7701042379, КПП 770101001
ОГРН 1027739913640
Ректор

Гриб В.В.

_____
М.П.

_____
М.П.