

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.06.2024 10:57:44  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

**Министерство науки и высшего образования РФ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
В ФОРМЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПДП.01 ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

наименование практики по ОПОП

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
код и полное наименование специальности


**СПО на базе основного общего образования**,  
уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

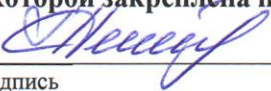
факультет **среднего профессионального образования**,  
наименование факультета, где ведется практика


кафедра **технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения**  
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Форма обучения **очная**

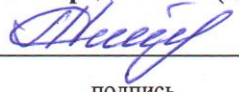
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

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

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

Декан факультета  М.М. Абдусаламова  
подпись ФИО

Начальник ОПиСТВ  Э.Б. Атуева  
подпись ФИО

Проректор по УР  Н.Л. Баламирзоев  
подпись ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

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

### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

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

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

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

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

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения преддипломной практики

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

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

3. Выполнение работ по профессии «Повар».

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

|  |   |
|--|---|
| <b>Вид деятельности 1.</b> 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 и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов. |
| уметь  | использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной  |

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



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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 и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены

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

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

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

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

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



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, термодинамические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных 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; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

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

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

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;  |
| <b>Вид деятельности 5.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |
| иметь 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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в

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

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

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

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.   |
| <b>Вид деятельности 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b> |   |
| иметь практический опыт   | разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов 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 санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; взаимодействовать со службой обслуживания и другими



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

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

|       |   |
|-------|---|
|       | 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; организационно-правовые формы юридических лиц; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; цели и задачи

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

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

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



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

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

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

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

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

Всего - 144 часа

Преддипломная практика проводится в восьмом семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура преддипломной практики

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

|  |   |  |  |   |           |
|--|---|--|--|---|-----------|
|  | <p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ.04.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ. 05.</b><br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПМ. 06.</b><br/>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>ПМ. 07.</b><br/>Выполнение работ по одной</p> |  | <p>Тема 2.<br/>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p>(определение объектов контроля, периодичности и форм контроля)<br/>- контроль качества выполнения работ;<br/>- организация текущей деятельности персонала;<br/>- планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей;<br/>- инструктирование, обучение на рабочем месте, оценка результатов обучения.</p> <p>- 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;<br/>- обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;<br/>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br/>- контроль качества и безопасности, упаковка, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности;<br/>- обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья;<br/>- организация, ведение процессов приготовления согласно заказу, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для</p> | <p>12</p> |
|--|---|--|--|---|-----------|

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



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

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

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

|  |  |  |  |    |
|--|--|--|--|----|
|  |  |  | <p>обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-ведение расчетов, оформлению и презентации результатов проработки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> </ul> |    |
|  |  | <p>Тема 6.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>   | 30 |

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

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

## 2.2 Тематический план и содержание преддипломной практики

| Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы          | Содержание практики   | Объём часов |
|--|---|-------------|
| 1  | 2   | 3           |
|  | <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br/>МДК. 01. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br/>МДК. 02. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br/>МДК. 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 04. 01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента<br/>МДК. 04. 02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/>МДК. 05. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента<br/>МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала<br/>МДК. 06.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»<br/>МДК. 07. 01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</p> | 144         |
| 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  | <p>обслуживания; презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов;</li> <li>- планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала(определение объектов контроля, периодичности и форм контроля);</li> <li>- контроль качества выполнения работ; организация текущей деятельности персонала;</li> <li>- планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктирование, обучение на рабочем месте, оценка результатов обучения.</li> </ul>   |    |
| Тема 2.<br>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- контроль качества и безопасности, упаковка, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</li> <li>- организация, ведение процессов приготовления согласно заказу, подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> </ul> | 12 |
| Тема 3.<br>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> </ul>  | 36 |



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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями:

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

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

#### 3.2. Перечень информационного обеспечения обучения

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

##### 3.2.1. Основная литература:

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

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

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

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

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

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

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

##### Дополнительная литература:

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

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

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под редакцией А. Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 09.02.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 208 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09389-6.

5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. - ISBN 978-5-8114-4126-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <https://e.lanbook.com/book/131009> - Текст: электронный // ЭБС Юрайт сайт]. -URL:

<https://urait.ru/bcode/453802>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### ПК 1.2

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

#### ПК 1.3

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

|  |  |
|--|--|
| <p>кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У7 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У8 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У9 соблюдать личную гигиену;<br/> У10 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> У11 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4</p> <p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/> У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;<br/> 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;<br/> У4 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;<br/> У5 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/> У6 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/> У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У8 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/> У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У10 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У11 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;<br/> У13 подготавливать посуду, приборы, стекло;<br/> У14 рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br/> У15 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;<br/> У16 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> |  |
| <p>Знания:</p> <p>ПК 1.1</p> <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания;<br/> 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/> 33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> 34 способы защиты населения от оружия массового поражения;<br/> 35 правила личной гигиены работников организации питания;</p>  |  |

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

36 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

37 схему микробиологического контроля;

38 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

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

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

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

314 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

315 методы контроля качества продуктов при хранении;

316 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

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

318 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила составления заявок на продукты;

319 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

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

321 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

322 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи;

323 правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

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

ПК 1.2

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

32 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

34 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека;

35 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

36 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с

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

### ПК 1.3

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

### ПК 1.4

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

товаров;

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

33 основные понятия и термины микробиологии;

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

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

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

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 38 способы подачи блюд;

39 пищевые вещества и их значение для организма человека;

310 правила сочетаемости напитков и блюд;

311 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

312 классификацию микроорганизмов;

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

314 информационное обеспечение услуг общественного питания;

315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

316 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

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

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

319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;

320 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

321 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

322 методы и техники выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

323 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

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

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

325 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

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



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

соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

#### ПК 2.2

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

#### ПК 2.3

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

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

#### ПК 2.4

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

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

#### ПК 2.5

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

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

#### ПК 2.6

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

#### ПК 2.7

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

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

У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У10 вести расчет с потребителями;

У11 соблюдать правила 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;

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

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

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

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

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

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

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

У11 программное обеспечение управления расходом продуктов и

движением готовой продукции.

Знания:

ПК 2.1

31 виды, типы и классы организаций общественного питания; 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

33 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

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

35 способы защиты населения от оружия массового поражения;

36 правила личной гигиены работников организации питания;

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

38 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

39 схему микробиологического контроля;

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

311 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

312 общие требования к качеству сырья и продуктов;

313 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

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

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

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

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

318 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

319 методы контроля качества продуктов при хранении;

320 лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности;

321 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

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

323 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

324 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

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

326 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

327 порядок и правила оказания первой помощи;

328 правила охраны труда в организациях питания;

329 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

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

#### ПК 2.2

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

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

38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

310 очередность и технику подачи блюд и напитков;

311 пищевые вещества и их значение для организма человека;

312 способы замены использованной посуды и приборов;

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

314 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

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

316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

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

317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

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



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

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

325 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

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

327 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

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

329 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

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

331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

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

333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

334 сервировку столов, современные направления сервировки;

335 микробиологию основных пищевых продуктов;

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

#### ПК 2.3

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

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

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

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

35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

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

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

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

#### ПК 2.4

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

#### ПК 2.5

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

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

#### ПК 2.6

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

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

ПК 2.7

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
32 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
33 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  
34 приветствие и размещение гостей за столом;  
35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
37 очередность и технику подачи блюд и напитков;  
38 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
39 способы замены использованной посуды и приборов;  
310 особенности взаимодействия общества и природы;  
311 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
312 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
313 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
314 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
315 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
316 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
317 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  
318 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
319 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  
320 приемы складывания салфеток;  
321 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
322 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
323 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
324 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  
325 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
326 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
327 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;  
328 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
329 сервировку столов, современные направления сервировки;  
330 микробиологию основных пищевых продуктов;

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

ПК 2.8

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

Практический опыт:

ПК 2.1

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

ПК 2.2

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

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

П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

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

П5 контроля хранения и расхода продуктов

ПК 2.3

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

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

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

П4 контроля хранения и расхода продуктов.

ПК 2.4

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

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

авторских, брендовых, региональных;

П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

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

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

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

### ПК 3.3

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



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; 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;

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;

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

веществ;

- У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- У21 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У22 складывать салфетки разными способами;
- У23 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену.

### ПК 3.6

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

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

### ПК 3.7

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

Знания:

### ПК- 3.1

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

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

35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

36 схему микробиологического контроля;

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

38 общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

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

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

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

313 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

314 методы контроля качества продуктов при хранении;

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

316 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

317 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

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

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

320 правила охраны труда в организациях питания;

321 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

#### ПК- 3.2

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

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

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

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

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

ПК- 3.3

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

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

38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

310 пищевые вещества и их значение для организма человека;

311 способы замены использованной посуды и приборов;

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

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

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

315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

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

317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

323 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

324 приемы складывания салфеток;

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

#### ПК- 3.4

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



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

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

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

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

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

325 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

327 приемы складывания салфеток;

328 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

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

330 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

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

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

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

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

335 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

336 сервировку столов, современные направления сервировки;

337 микробиологию основных пищевых продуктов;

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

### ПК 3.5

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

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

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

39 очередность и технику подачи блюд и напитков;

310 пищевые вещества и их значение для организма человека;

311 способы замены использованной посуды и приборов;

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

313 особенности взаимодействия общества и природы;

314 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

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

316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

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

318 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

325 приемы складывания салфеток;

326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

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

328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

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

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

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

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

333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

334 сервировку столов, современные направления сервировки;

335 микробиологию основных пищевых продуктов;

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

ПК 3.6

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

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

36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

38 очередность и технику подачи блюд и напитков;

39 пищевые вещества и их значение для организма человека;

310 способы замены использованной посуды и приборов;

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

312 особенности взаимодействия общества и природы;

313 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

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

315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

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

317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной

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

### ПК 3.7

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

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

319 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

320 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

333 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции

Практический опыт в:

ПК 3.2

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

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

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

П4 контроля хранения и расхода продуктов.

### ПК 3.3

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

### ПК 3.4

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

### ПК 3.5

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

### ПК 3.6

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

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

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 направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
У21 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, и напитков;  
У22 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

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

У24 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

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

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

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

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

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

#### ПК 4.4

У1 оценивать воздействия на окружающую среду;

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

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

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

У5 заменять использованную посуду и приборы;

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

У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;

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

У9 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета;

У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;

У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У12 соблюдать нормы экологической безопасности;

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

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

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

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

#### ПК 4.5

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

#### ПК 4.6

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

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

31 виды, типы и классы организаций общественного питания; 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания;

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

35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;

36 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

37 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;

38 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 39 генетическую и химическую основы наследственности и

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

#### ПК 4.2

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

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

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

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

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

320 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

321 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

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

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

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

325 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

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

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

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

#### ПК 4.3

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

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

33 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

#### ПК 4.4

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

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

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

#### ПК 4.5

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

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

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

39 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

310 очередность и технику подачи блюд и напитков;

311 пищевые вещества и их значение для организма человека;

312 способы замены использованной посуды и приборов;

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

314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

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

316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

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

323 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

324 назначение и правила использования лабораторного оборудования

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

#### ПК 4.6

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32 основные математические методы решения прикладных задач; 33 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 34 основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 36 способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; 37 суточную норму потребности человека в питательных веществах; 38 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 39 основные процессы обмена веществ в организме; 310 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; 311 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; 312 суточный расход энергии; 313 информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 314 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;



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

Практический опыт в:

ПК 4.1

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

#### ПК 4.2

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

#### ПК 4.3

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

#### ПК 4.4

П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
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 4.5

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

#### ПК 4.6

П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков

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

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

#### ПК 5.2

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

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

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 хлебулочных, 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 хлебулочных, 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;

У9 использовать 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 торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

#### ПК 5.6

У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

У4 подавать блюда и напитки разными способами;

У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

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

У7 заменять использованную посуду и приборы;

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

У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У10 вести расчет с потребителями;

У11 соблюдать правила ресторанного этикета;

У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;

У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

У16 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

У18 складывать салфетки разными способами;

У19 соблюдать личную гигиену;



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

Знания:

ПК 5.1

31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

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

33 правила личной гигиены работников организации питания;

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

35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

36 схему микробиологического контроля;

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

38 общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

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

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

311 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 312 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

313 методы контроля качества продуктов при хранении;

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

315 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

316 правила электробезопасности, пожарной безопасности; 317 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

318 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

319 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания;

320 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

ПК 5.2

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

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

314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

315 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

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

322 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

323 приемы складывания салфеток;

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

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

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

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

327 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

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

329 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

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

### ПК 5.3

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

36 приветствие и размещение гостей за столом;

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

38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

310 очередность и технику подачи блюд и напитков;

311 пищевые вещества и их значение для организма человека;

312 способы замены использованной посуды и приборов;

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

314 особенности взаимодействия общества и природы;

315 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

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

317 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

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

319 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

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

326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

327 приемы складывания салфеток;

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

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

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

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

333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

334 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

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

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

337 микробиологию основных пищевых продуктов;

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

#### ПК 5.4

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

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

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

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

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

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

311 особенности взаимодействия общества и природы;

312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

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

314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

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

316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

322 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

323 приемы складывания салфеток;

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

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

325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

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

327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

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

329 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

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

331 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

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

#### ПК 5.5

31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

33 основы рационального природопользования;

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

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

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

38 способы подачи блюд;

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

310 пищевые вещества и их значение для организма человека;

311 правила сочетаемости напитков и блюд;

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

313 особенности взаимодействия общества и природы;

информационное обеспечение услуг общественного питания;

обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

314 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения

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

38 основные процессы обмена веществ в организме;  
39 способы замены использованной посуды и приборов;  
роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;  
310 классификацию микроорганизмов;  
311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения;  
312 суточный расход энергии;  
313 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  
314 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
315 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  
316 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания;  
317 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  
318 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  
319 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
320 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  
321 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
322 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
323 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
324 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  
325 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток;  
326 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  
327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;



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

Практический опыт в:

#### ПК 5.1

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

#### ПК 5.2

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

#### ПК 5.3

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

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

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

У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

У5 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;

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

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

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

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

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

У11 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

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

У13 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

У14 осуществлять поиск необходимой информации;

У15 подготавливать посуду, приборы, стекло;

У16 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

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

#### ПК 6.2

У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;

У2 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

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

У4 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

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

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

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

У8 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

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

У10 обслуживать иностранных туристов;

У11 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

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

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

### ПК 6.3

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

У11 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  
У12 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
У13 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;  
У14 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;  
У15 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;  
У16 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;  
У17 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;  
У18 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  
У19 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;  
У20 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия.

#### ПК 6.4

У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;  
У2 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  
У3 составлять графики работы с учетом потребности организации питания; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  
У4 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись);  
У5 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);  
У6 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  
У7 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;  
У8 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;  
У9 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; управлять конфликтами и стрессами в организации; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;  
У10 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения

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

#### ПК 6.5

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

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

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

#### ПК 6.2

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



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

различных категорий потребителей;

32 основные математические методы решения прикладных задач;

33 основные положения Конституции Российской Федерации;

34 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

36 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

37 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

38 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

39 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

310 правила оценки состояния запасов на производстве;

311 правила первичного документооборота, учета и отчетности;

312 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

313 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

314 формы документов, порядок их заполнения;

315 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

316 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

317 пищевые вещества и их значение для организма человека;

318 правила составления калькуляции стоимости;

319 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

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

321 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

322 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

323 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

324 налоговую систему РФ;

325 роли и ролевые ожидания в общении;

326 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

327 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; методики расчета производительности технологического оборудования;

328 организационно-правовые формы юридических лиц;

329 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

330 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

331 виды снабжения;

332 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

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

#### ПК 6.4

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

формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования;

319 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

320 формы документов, порядок их заполнения;

321 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

322 пищевые вещества и их значение для организма человека;

323 процедуры и правила инвентаризации запасов;

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

325 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

326 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

327 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

328 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления;

329 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;

330 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

331 роли и ролевые ожидания в общении;

332 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

333 правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

334 понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований;

335 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

336 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

337 системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; методики расчета производительности технологического оборудования;

338 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

339 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

340 структуру организации питания;

341 виды снабжения;

342 обязанности работников в области охраны труда;

343 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

344 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

345 виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

346 права и обязанности работников в сфере профессиональной

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

#### ПК 6.5

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

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

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

#### ПК 7.2

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

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



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

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