# МИНОБРНАУКИ РОССИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Василенко В.Н.
Bacinie Bii ii
« <u>25</u> » <u>мая</u> 2023 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (по профилю специальности)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу

#### ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### 1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

-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;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности.

Процесс прохождения практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

В результате прохождения практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен:

## ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроль хранения и расхода продуктов.

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»:

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.

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»:

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

упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.

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»:

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.

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»:

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.

### ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»:

осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

### ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению

блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

#### 3. Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «МилМир», ООО «Фотограф», ООО «ДРОВА», ООО «Основы Вкуса», ООО «Понеслось», ООО «ТТМ», ООО «Парсек».

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

#### 4. Структура и содержание практики

#### 4.1 Содержание разделов практики

ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
- 3 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
- 4 Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности
- 5 Контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов
  - 6 Контроль хранения и расхода продуктов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
- 3 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

- 4 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности
  - 5 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции
  - 6 Контроль хранения и расхода продуктов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
- 3 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
- 4 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности
  - 5 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции
  - 6 Контроль хранения и расхода продуктов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
- 3 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
- 4 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности
  - 5 Контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции
  - 6 Контроль хранения и расхода продуктов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

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»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
- 3 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов
- 4 Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
- 5 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности
  - 6 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции

7 Контроль хранения и расхода продуктов.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии
- 3 Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
- 4 Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
- 5 Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

### ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии

- 3. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
- 4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
- 5. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
- 6. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню:
  - о, 7. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции. Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

#### 4.2 Распределение часов по профессиональным модулям

Кол. недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
3 недели (108 часов)	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4 недели (144 часа)	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
	(часов) 3 недели (108 часов) 4 недели

потребностей ПК 2.4. Осуществлять приготовление. творческое оформление и подготовку к реализации различных категорий горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, потребителей, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом видов и форм потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. обслуживания» ПΚ 2.5. Осуществлять приготовление, МДК.02.01 творческое оформление и подготовку к реализации МДК.02.02 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ПП 02.01 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 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. ΠM 03 1 неделя ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих (36 часов) оборудования, сырья, материалов ДЛЯ «Организация и мест, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, ведение процессов соответствии инструкциями закусок В C приготовления, регламентами. оформления и ПΚ 3.2. Осуществлять приготовление, подготовки к непродолжительное хранение холодных COVCOB, реализации заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и холодных блюд, форм обслуживания. кулинарных ПК 3.3. Осуществлять приготовление, изделий, закусок творческое оформление и подготовку к реализации сложного салатов сложного ассортимента учетом ассортимента с потребностей различных категорий потребителей, учетом видов и форм обслуживания. потребностей ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации различных канапе, холодных закусок сложного ассортимента с категорий учетом потребностей различных категорий потребителей, потребителей, видов и форм обслуживания. видов и форм ПК 3.5. Осуществлять приготовление, обслуживания» творческое оформление и подготовку к реализации МДК.03.01. холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья ассортимента с учетом потребностей МДК.03.02 различных категорий потребителей, видов и форм ПП 03.01 обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

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» МДК.04.01. МДК.04.02 ПП 04.01	2 недели (72 часа)	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 3.7.0существлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий
		потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	1 неделя (36 часов)	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
различных категорий		мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	Τ	
потребителей,		потребителей, видов и форм обслуживания.
видов и форм		ПК 5.5. Осуществлять приготовление,
обслуживания»		творческое оформление, подготовку к реализации
МДК.05.01.		пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом
МДК.05.02		потребностей различных категорий потребителей,
ПП 05.01		видов и форм обслуживания.
111103.01		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию
		рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских
		изделий, в том числе авторских, брендовых,
		региональных с учетом потребностей различных
		категорий потребителей.
ПМ 06	1 неделя	ПК 6.1. Осуществлять разработку
«Организация и	(36 часов)	ассортимента кулинарной и кондитерской
контроль текущей	(00 14002)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
•		продукции, различных видов меню с учетом
деятельности		потребностей различных категорий потребителей,
подчиненного		видов и форм обслуживания.
персонала»		ПК 6.2. Осуществлять текущее
ПП 06.01		планирование, координацию деятельности
55.51		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.
ПМ 07	1 неделя	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих
	(36 часов)	
«Выполнение	(30 Hacob)	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с
работ по одной или		, · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
нескольким		инструкциями и регламентами.
профессиям		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку
рабочих,		экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,
должностям		рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
служащих»		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку
ПП 07.01		к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
111107.01		изделий сложного ассортимента.
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию
		рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей
		различных категорий потребителей, видов и форм
		обслуживания.
		ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих
		мест, оборудования, сырья, материалов для
		приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,
		закусок сложного ассортимента в соответствии с
		инструкциями и регламентами.
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление,
		творческое оформление и подготовку к реализации
		супов сложного ассортимента с учетом потребностей
		различных категорий потребителей, видов и форм
		обслуживания
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление,
		непродолжительное хранение горячих соусов
	1	TOPY WIN SUSTINE

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.
- 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 3.7.0существлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, том числе авторских, закусок, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной 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. Организовывать ПК 6.3. ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. организацию ПК 6.4. Осуществлять контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ВСЕГО часов 13 недель (468 часов)

### 4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

Наименование профессионал ьного модуля	Виды работ	Кол. часо в	Освое нные компет	Формы отчетнос ти	Формы контроля
ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикато в» МДК.01.01. МДК.01.02	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	108	енции ОК 1- 7,ОК 9- 11, ПК 1.2	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета,
					ведение дневника практики

	упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	36	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 1.1-1.4	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
	контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов; контроль хранения и расхода продуктов.		7,OK 9- 11, ∏K 1.1-1.4	прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	144 72	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 2.2-2.7	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.02.01 МДК.02.01 ПП 02.01	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	36	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 2.2-2.7	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст

	<u>,                                      </u>				
	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.	36	ОК 1- 7,ОК 9- 11, ПК 2.2-2.7	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	вующего раздела отчета, ведение дневника практики задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника
ПМ 03		36			практики
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	26	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 3.2-3.6	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.03.01. МДК.03.01	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	4	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 3.2-3.6	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
	контроль качества и безопасности готовой	6	OK 1- 7,OK 9-		

	T			ī	
	кулинарной продукции;		11, ПК		
	контроль хранения и		3.2-3.6		
	расхода продуктов.				
ПМ 04	расмеда предуметь	72			
«Организация			OK 1-	071157	
•	подбор в соответствии с	48		отчет о	задания
и ведение	технологическими		7,OK 9-	прохожде	соответст
процессов	требованиями, оценка		11, ∏K	нии	вующего
приготовления,	качества, безопасности		4.2-4.5	практики,	видам
оформления и	продуктов,			дневник,	работ по
подготовки к	полуфабрикатов,			аттестаци	ФОС,
	приготовление			онный	выполнен
реализации	1 •			лист,	ие
холодных и	различными методами,			характери	соответст
горячих	творческом оформлении,			стика	вующего
десертов,	эстетичной подаче				раздела
напитков	холодных и горячих				отчета,
сложного	десертов, напитков				ведение
	сложного приготовления,				дневника
ассортимента с	в том числе авторских,				практики
учетом	брендовых,				•
потребностей	региональных;				
различных	•	6	OK 1-	OTHOT O	000011140
категорий	упаковка, хранение	О		отчет о	задания
•	готовой продукции с		7,OK 9-	прохожде	соответст
потребителей,	учетом требований к		11, ∏K	НИИ	вующего
видов и форм	безопасности;		4.2-4.5	практики,	видам
обслуживания»				дневник,	работ по
МДК.04.01.				аттестаци	ФОС,
МДК.04.02				ОННЫЙ	выполнен
				лист,	ие
ПП 04.01				характери	соответст
				стика	вующего
					раздела
					отчета,
					ведение
					дневника
		40	016.4		практики
	контроль качества и	18	OK 1-	отчет о	задания
	безопасность готовой		7,OK 9-	прохожде	соответст
	кулинарной продукции;		11, ∏K	нии	вующего
	контроль хранения и		4.2-4.5	практики,	видам
	расхода продуктов.			дневник,	работ по
				аттестаци	ФОС,
				онный	выполнен
				лист,	ие
				характери	соответст
				стика	вующего
					раздела
					отчета,
					ведение
					дневника
					практики
ПМ 05		36			
«Организация	подбор в соответствии с	6	OK 1-	отчет о	задания
и ведение	технологическими		7,OK 9-	прохожде	соответст
процессов	требованиями, оценка		11, ПК	нии	вующего
'	качества, безопасности		5.2-5.5	практики,	видам
L			l .	l	

	I		1	T	
приготовления,	кондитерского сырья,			дневник,	работ по
оформления и	продуктов, отделочных			аттестаци	ФОС,
подготовки к	полуфабрикатов;			ОННЫЙ	выполнен
реализации				лист,	ие
хлебобулочных				характери	соответст
, мучных				стика	вующего
					раздела
кондитерских					отчета,
изделий					ведение
сложного					дневника
ассортимента с		40	016.4		практики
учетом	приготовление	18	OK 1-	отчет о	задания
потребностей	различными методами,		7,OK 9-	прохожде	соответст
различных	творческом оформлении,		11, ∏K	нии	вующего
•	эстетичной подаче		5.2-5.5	практики,	видам
категорий	хлебобулочных, мучных			дневник,	работ по
потребителей,	кондитерских изделий			аттестаци	ФОС,
видов и форм	сложного приготовления, в			ОННЫЙ	выполнен
обслуживания»	том числе авторских,			лист,	ие
МДК.05.01.	брендовых, региональных;			характери	соответст
МДК.05.02	орондовых, рогиональных,			стика	вующего
ПП 05.01					раздела
					отчета,
					ведение
					дневника
	VESTORIO VESTORIO	6	OK 1-	OTHOT O	практики
	упаковка, хранение	О		отчет о	задания
	готовой продукции с		7,OK 9- 11, ∏K	прохожде	соответст
	учетом требований к		5.2-5.5	НИИ	вующего
	безопасности;		5.2-5.5	практики,	видам работ по
				дневник, аттестаци	ФОС,
				ОННЫЙ	выполнен
				лист,	ие
				характери	соответст
				стика	вующего
				OTVIKA	раздела
					отчета,
					ведение
					дневника
					практики
	контроль качества и	6	ОК 1-	отчет о	задания
	безопасности готовой		7,OK 9-	прохожде	соответст
			11, ∏K	нии	вующего
	кулинарной продукции;		5.2-5.5	практики,	видам
	контроль хранения и		3.5	дневник,	работ по
	расхода продуктов.			аттестаци	ФОС,
				онный	выполнен
				лист,	ие
				характери	соответст
				стика	вующего
					раздела
					отчета,
					ведение
					дневника
					практики
ПМ 06		36			'
	1	1	1	I	i l

«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» МДК 06.01	организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	18	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 6.1-6.4	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
	обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	18	OK 1- 7,OK 9- 11, ∏K 6.5	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 07		36			
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	12	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠΚ 1.2	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих	12	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠΚ 2.2-2.7	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;				отчета, ведение дневника практики
подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	6	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 3.2-3.6	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики
организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	6	OK 1- 7,OK 9- 11, ΠK 6.1-6.4	отчет о прохожде нии практики, дневник, аттестаци онный лист, характери стика	задания соответст вующего видам работ по ФОС, выполнен ие соответст вующего раздела отчета, ведение дневника практики

#### 5. Результаты прохождения практики

Результаты практики определяются программой практики

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций (Приложение 1), а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики (Приложение 2). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 3). По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-материалы, образцы подтверждающие наглядные изделий, практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом:

ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

 $\Pi\Pi$  01.01 – 4 семестре;

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»

 $\Pi\Pi$  02.01 – в 5 семестре;

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»

ПП 03.01-в 6 семестре;

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»

 $\Pi\Pi$  04.01 — в 5 семестре;

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»

 $\Pi\Pi$  05.01 – в 7 семестре,

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

ПП 06.01- в 8 семестре;

ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

ПП 07.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - в 8 семестре;

при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки выполнения обучающимися видов работ практики, аттестационного листа и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется

дифференцированная оценка по четырех балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Для освоения учебной практики обучающийся может использовать:

#### 6.1 Основная литература

- 1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. Минск : РИПО, 2017. http://biblioclub.ru/index.php?page=book\_view\_red&book\_id=463616
- 2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. http://biblioclub.ru/index.php?page=book\_view\_red&book\_id=486037

#### 6.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с. <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT\_222&18344081386">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT\_222&18344081386</a> 9&140#2/z

#### Периодические издания

Вопросы питания Известия ВУЗов Пищевая промышленность Ресторанные ведомости

#### Методические указания к прохождению практики

**Методические указания** по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 18 с. - [ЭИ].

### 6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный	https://www.edu.ru/
портал	
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская	https://niks.su/
компьютерная сеть России	
Информационная система «Единое окно	http://window.edu.ru/
доступа к образовательным ресурсам»	
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web

Caŭm	Министерства	науки	и	высшего	https://minobrnauki.gov.ru/
образов	зания РФ				
Портал открытого on-line образования			https://npoed.ru/		
Электронная информационно-			https://education.vsuet.ru/		
образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ					

## 6.4 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При прохождении практики используется программное обеспечение и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3KL» <a href="https://education.vsuet.ru/">https://education.vsuet.ru/</a>, автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры» <a href="https://training.i-exam.ru/">https://training.i-exam.ru/</a>, «Интернет-экзамен».

При прохождении практики используется лицензионное и открытое программное обеспечение – OC Windows; MSOffice, AdobeReader, Avidemux, HDVDeck, Inkscape, VirtualDub, PascalABC, MicrosoftOffice, Lazarus, FreePascal, Speccy, PDF-Creator, Спутник, Paint.net, 7-Zip, Kaspersky, Компас, FarManager, AndroidStudio, InteliJIDEA, NetBeanse, MicrosoftSQLServerExpressEditional, EclipseIDEforJavaEEDevelopers,.NETFrameworkJDK 8, MicrosoftSQLServerJavaConnector, SQLServerManagementStudio.

### 7 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «МилМир», ООО «Фотограф», ООО «ДРОВА», ООО «Основы Вкуса», ООО «Понеслось», ООО «ТТМ», ООО «Парсек».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; для самостоятельной работы, в т.ч. Маркерная доска; Информационные для проведения групповых и стенды, справочные материалы; Комплект индивидуальных консультаций, учебной мебели. текущего контроля промежуточной аттестации (ауд.19)

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным	Альт Образование 8.2 +
	доступом в сеть Интернет и	LibreOffice 6.2+Maxima
	Электронными	Лицензия № ААА.0217.00 с
	библиотечными и	21.12.2017 г. по «Бессрочно»
	информационно справочными	·
	системами.	

### 8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, уменийпервоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируется в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17-2017 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

### ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (по профилю специальности)

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

1.1 ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Переч	ень компетенций	Этапы (	формирования компетенци	й
Код	Содержание	В результате изуче	ния учебной дисциплины о	бучающийся
компе	компетенции		должен:	
тенции	(результат освоения)	знать	уметь	владеть
OK 01	Выбирать	актуальный	распознавать задачу	
	способы решения	профессиональный и	и/или проблему в	
	задач	социальный контекст,	профессиональном	
	профессионально	в котором приходится	и/или социальном	
	й деятельности,	работать и жить;	контексте;	
	применительно к	основные источники	анализировать задачу	
	различным	информации и	и/или проблему и	
	контекстам.	ресурсы для решения	выделять её составные	
		задач и проблем в	части; определять	
		профессиональном	этапы решения задачи;	
		и/или социальном	выявлять и эффективно	
		контексте;	искать информацию,	
		алгоритмы	необходимую для	
		выполнения работ в	решения задачи и/или	
		профессиональной и	проблемы;	
		смежных областях;	составлять план	
		методы работы в	действия; определять	
		профессиональной и	необходимые ресурсы;	
		смежных сферах;	владеть актуальными	
		структура плана для	методами работы в	
		решения задач;	профессиональной и	
		порядок оценки	смежных сферах;	
		результатов решения	реализовать	
		задач	составленный план;	
		профессиональной	оценивать результат и	
		деятельности.	последствия своих действий	
			(самостоятельно или с	
			помощью наставника).	
OK 02	Осуществлять	номенклатура	определять задачи	
01(02	поиск, анализ и	информационных	поиска информации;	
	интерпретацию	источников,	определять	
	информации,	применяемых в	необходимые источники	
	необходимой для	профессиональной	информации;	
	выполнения	деятельности;	планировать процесс	
	задач	приемы	поиска; структурировать	
	профессионально	структурирования	получаемую	
	й деятельности.	информации; формат	информацию; выделять	
		оформления	наиболее значимое в	
		результатов поиска	перечне информации;	
		информации	оценивать	
			практическую	
			значимость результатов	
			поиска; оформлять	
	_		результаты поиска	
OK 03	Планировать и	содержание	определять	
	реализовывать	актуальной	актуальность	
	собственное	нормативно-правовой	нормативно-правовой	
	профессионально	документации;	документации в	
	е и личностное	современная научная	профессиональной	
	развитие.	и профессиональная	деятельности;	

		TEDMINHOLOLING.	BLICTDAINPATH TOSEI/TODIAIA	
		терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействова ть с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловечески х ценностей, применять стандарты антикоррупционн ого поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности	Описывать значимость своей профессии	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережен ию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	
OK 09	Использовать информационные технологии в профессионально й деятельности.	современные средства и устройства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	

OK 10	Пользоваться профессионально й документацией на государственном и иностранном языке.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель скую деятельность в профессионально й сфере	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-	подборе в соответствии с технологически ми требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности,

			идею; определять	упаковке,
			источники	хранении
			финансирования	обработанного
				сырья с учетом
				требований к
				безопасности;
				обеспечении
				ресурсосбереж
				ения в
				процессе
				обработки
				сырья
ПК 1.3.	Проводить	ассортимент,	контролировать,	органи
	приготовление и	рецептуры,	осуществлять выбор,	зации, ведении
	подготовку к	требования к	применение,	процессов
	реализации	качеству, условия и	комбинирование	приготовления
	полуфабрикатов	сроки хранения	различных способов	согласно
	для блюд,	полуфабрикатов для	приготовления	заказу,
	кулинарных	блюд, кулинарных	полуфабрикатов из	подготовки к
	изделий сложного	изделий сложного	экзотических и редких	реализации и
	ассортимента	ассортимента из	видов сырья: овощей,	хранении
		региональных, редких	грибов, рыбы,	полуфабрикато
		и экзотических	нерыбного водного	в для блюд,
		овощей, грибов, рыбы	сырья, дичи для	кулинарных
		и нерыбного водного сырья, мяса, птицы,	приготовления сложных блюд с учетом	изделий сложного
		•	требований к качеству и	
		ДИЧИ;	безопасности пищевых	ассортимента из
		современные методы, техники		
		приготовления	продуктов и согласно заказу;	региональных, редких и
		полуфабрикатов	контролировать,	экзотических
		сложного	осуществлять	видов овощей,
		ассортимента из	соблюдение правил	грибов, рыбы и
		различных видов	сочетаемости,	нерыбного
		сырья в соответствии	взаимозаменяемости	водного сырья,
		с заказом;	основного сырья и	мяса, птицы,
		правила безопасной	дополнительных	дичи;
		эксплуатации	ингредиентов,	контроле
		технологического	применения специй,	качества и
		оборудования,	приправ, пряностей;	безопасности
		производственного	владеть,	обработанного
		инвентаря,	контролировать	сырья и
		инструментов,	применение техники	полуфабрикато
		весоизмерительных	работы с ножом при	в, хранении
		приборов, посуды;	нарезке, измельчении	готовой
		способы сокращения	вручную рыбы, мяса,	продукции с
		потерь, сохранения	филитировании рыбы,	учетом
		пищевой ценности	выделении и зачистке	требований к
		сырья, продуктов при	филе птицы, пернатой	безопасности
		приготовлении	дичи, порционировании	
		полуфабрикатов;	птицы, пернатой дичи;	
		техника	выбирать в зависимости	
		порционирования	от кондиции, вида	
		(комплектования),	сырья, требований	
		упаковки на вынос и	заказа, применять	
		маркирования	техники шпигования,	
		полуфабрикатов;	фарширования,	
		правила	формования, панирования,	
		складирования упакованных	панирования, различными способами	
		упакованных полуфабрикатов;	полуфабрикатов из	
		требования к	рыбы, мяса, птицы,	
		•	рыоы, мяса, птицы, дичи целиком или	
L		условиям и срокам	Нити Потимом мути	

		T	T	
		хранения	порционными кусками;	
		упакованных	готовить кнельную	
		полуфабрикатов	массу, формовать	
			кнели, фаршировать	
			кнельной массой;	
			контролировать,	
			осуществлять выбор,	
			подготовку пряностей и	
			приправ, их хранение в	
			измельченном виде;	
			проверять качество	
			готовых	
			полуфабрикатов перед	
			комплектованием,	
			упаковкой на вынос;	
			контролировать выбор	
			материалов, посуды,	
			контейнеров для	
			упаковки, эстетично	
			упаковывать на вынос;	
			контролировать	
			соблюдение условий,	
			сроков хранения,	
			товарного соседства	
			скомплектованных,	
			упакованных	
			полуфабрикатов;	
			контролировать	
			соблюдение выхода	
			готовых	
			полуфабрикатов при	
			порционировании	
			(комплектовании);	
			применять различные	
			техники	
			порционирования	
			(комплектования)	
			полуфабрикатов с	
			учетом	
			1 -	
ПК 1.4	Ocumostrati	наиболее актуальные	ресурсосбережения подбирать тип и	naanafatka
11K 1.4	Осуществлять	_		разработке,
	разработку,	в регионе	количество продуктов,	адаптации рецептур
	адаптацию	традиционные и	ВКУСОВЫХ,	
	рецептур полуфабрикатов	инновационные	ароматических, красящих веществ для	полуфабрикато в с учетом
	1	методы, техники приготовления	разработки рецептуры с	в с учетом потребностей
	с учетом потребностей	полуфабрикатов;	учетом особенностей	различных
	различных	полуфаорикатов,	заказа, требований по	категорий
	различных категорий	высокотехнологичные	безопасности	категории потребителей,
	категории потребителей,			потребителеи, видов и форм
	_	продукты и	продукции; соблюдать баланс	видов и форм обслуживания;
		инновационные способы их	1	•
	обслуживания		жировых и вкусовых	ведении
		обработки,	компонентов;	расчетов,
		подготовки, хранения	выбирать форму,	оформлении и
		(непрерывный холод,	текстуру п/ф с учетом	презентации
		шоковое охлаждение	способа последующей	результатов
		и заморозка,	термической обработки;	проработки
		заморозка с	комбинировать разные	
		использованием	методы приготовления	
		жидкого азота,	п/ф с учетом особенностей заказа,	
		инновационные	особенностей заказа,	
1		OROGO FILE BOOK COOLING	MOTIBIATIVIA CONST.	
		способы дозревания овощей и фруктов,	кондиции сырья, требований к	

Г	T.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	<b>5</b>	
	консервирования и	безопасности готовой	
	прочее);	продукции;	
	современное	проводить проработку	
	высокотехнологичено	новой или	
	е оборудование и	адаптированной	
	способы его	рецептуры и	
	применения;	анализировать	
	принципы, варианты	результат, определять	
	сочетаемости	направления	
	основных продуктов с	корректировки	
	дополнительными	рецептуры;	
	ингредиентами,	изменять рецептуры	
	пряностями и	полуфабрикатов с	
	приправами;	учетом особенностей	
	правила организации	заказа, сезонности,	
	проработки рецептур;	кондиции, размера,	
	правила, методики	формы сырья;	
	расчета количества	рассчитывать	
	сырья и продуктов,	количество сырья,	
	выхода	продуктов, массу	
	полуфабрикатов;	готового полуфабриката	
	правила оформления	по действующим	
	актов проработки,	методикам, с учетом	
	составления	норм отходов и потерь	
	технологической	при обработке сырья и	
	документации по ее	приготовлении	
	результатам;	полуфабрикатов;	
	правила расчета	оформлять акт	
	себестоимости	проработки новой или	
	полуфабрикатов	адаптированной	
	'' '	рецептуры;	
		представлять результат	
		проработки	
		(полуфабрикат,	
		разработанную	
		документацию)	
		руководству;	
		проводить мастер-класс	
		для представления	
		результатов разработки	
		новой рецептуры	
	l	повой рецептуры	

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»

Код компет	Содержание компетенции	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:		
енции	(результат	ALIOTI.	1	MACTI
Спции	освоения)	знать	уметь	ИМЕТЬ
	освоения)			практический
				ОПЫТ
OK 01	Выбирать	актуальный	распознавать задачу	
	способы	профессиональный и	и/или проблему в	
	решения задач	социальный контекст,	профессиональном	
	профессиональн	в котором приходится	и/или социальном	
	ой деятельности,	работать и жить;	контексте;	
	применительно к	основные источники	анализировать задачу	
	различным	информации и	и/или проблему и	
	контекстам.	ресурсы для решения	выделять её	
		задач и проблем в	составные части;	
		профессиональном	определять этапы	
		и/или социальном	решения задачи;	

OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн	контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.  номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	
	профессиональн ой деятельности.	информации; формат оформления результатов поиска информации	поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональн ое и личностное развитие.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	поиска  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию	особенности социального и культурного контекста; правила оформления	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	

	T		<u> </u>	T
	На	документов.		
	государственном			
	языке с учетом особенностей			
	социального и			
	культурного контекста.			
OK 06	Проявлять	сущность гражданско-	Описывать значимость	
	гражданско-	патриотической	своей профессии	
	патриотическую	позиции,		
	позицию,	общечеловеческих		
	демонстрироват	ценностей; значимость		
	ь осознанное	профессиональной		
	поведение на	деятельности по		
	основе	специальности		
	традиционных			
	общечеловеческ			
	их ценностей,			
	применять			
	стандарты			
	антикоррупционн			
OK 07	ого поведения Содействовать	правила	соблюдать нормы	
	сохранению	экологической	экологической	
	окружающей	безопасности при	безопасности;	
	среды,	ведении	определять	
	ресурсосбереже	профессиональной	направления	
	нию,	деятельности;	ресурсосбережения в	
	эффективно	основные ресурсы,	рамках	
	действовать в	задействованные в	профессиональной	
	чрезвычайных	профессиональной	деятельности по	
	ситуациях.	деятельности; пути	профессии	
		обеспечения	(специальности).	
OK 09	Использовать	ресурсосбережения. современные средства	применять средства	
OK 03	информационны	и устройства	информационных	
	е технологии в	информатизации;	технологий для	
	профессиональн	порядок их	решения	
	ой деятельности.	применения и	профессиональных	
		программное	задач; использовать	
		обеспечение в	современное	
		профессиональной	программное	
016.40		деятельности	обеспечение	
OK 10	Пользоваться	правила построения	понимать общий	
	профессиональн ой	простых и сложных предложений на	смысл четко произнесенных	
	ои   документацией	профессиональные	произнесенных высказываний на	
	документацией   на	профессиональные темы; основные	известные темы	
	государственном	общеупотребительные	(профессиональные и	
	и иностранном	глаголы (бытовая и	бытовые); понимать	
	языке.	профессиональная	тексты на базовые	
		лексика); лексический	профессиональные	
		минимум, относящийся	темы; участвовать в	
		к описанию предметов,	диалогах на знакомые	
		средств и процессов	общие и	
		профессиональной	профессиональные	
		деятельности;	темы; строить простые	
		особенности	высказывания о себе и	
		произношения;	о своей	
		правила чтения текстов	профессиональной деятельности; кратко	
		профессиональной	обосновывать и	
		направленности	объяснить свои	
	l			L

	•			
			действия (текущие и	
			планируемые); писать	
			простые связные	
			сообщения на	
			знакомые или	
			интересующие	
			профессиональные	
			темы	
OK 11	Использовать	основы	выявлять достоинства	
	знания по	предпринимательской	и недостатки	
	финансовой	деятельности; основы	коммерческой идеи;	
	грамотности,	финансовой	презентовать идеи	
	планировать	грамотности; правила	открытия собственного	
	предпринимател	разработки бизнес-	дела в	
	ьскую	планов; порядок	профессиональной	
	=	<u>-</u>	деятельности;	
	' '	выстраивания	оформлять бизнес-	
	профессиональн	презентации;	' '	
	ой сфере	кредитные банковские	план; рассчитывать	
		продукты	размеры выплат по	
			процентным ставкам	
			кредитования;	
			определять	
			инвестиционную	
			привлекательность	
			коммерческих идей в	
			рамках	
			профессиональной	
			деятельности;	
			презентовать бизнес-	
			идею; определять	
			источники	
			финансирования	
ПК 2.1	Организовывать	требования охраны	обеспечивать наличие,	организации и
1111 2.1	подготовку	труда, пожарной	контролировать	проведении
	рабочих мест,	безопасности, техники	хранение, расход	подготовки
	оборудования,		полуфабрикатов,	_
	' • · ·			•
	сырья,	выполнении работ;	пищевых продуктов и	подготовки к
	материалов для	санитарно-	материалов с учетом	работе и
	приготовления	гигиенические	нормативов,	безопасной
	горячих блюд,	требования к	требований к	эксплуатации
	кулинарных	процессам	безопасности;	технологического
	изделий, закусок	производства	контролировать	оборудования,
	сложного	продукции, в том числе	ротацию	производственног
	ассортимента в	требования системы	неиспользованных	о инвентаря,
	соответствии с	анализа, оценки и	продуктов в процессе	инструментов,
	инструкцией и	управления опасными	производства;	весоизмерительн
	регламентом.	факторами (системы	составлять заявку и	ых приборов в
		XACCΠ);	обеспечивать	соответствии с
		методы контроля	получение продуктов	инструкциями и
		качества	для производства	регламентами;
		полуфабрикатов,	горячих блюд,	обеспечении
		пищевых продуктов;	кулинарных изделий,	наличия
		способы и формы	закусок с учетом	продуктов в
		инструктирования	потребности и	соответствии с
		персонала в области	имеющихся условий	заказом, планом
		обеспечения	хранения;	работы и
		безопасных условий	оценивать качество и	контроле их
				хранения и
		труда, качества и безопасности	•	
			продуктов,	расхода с учетом
i		полуфабрикатов,	материалов;	ресурсосбережен
				l
		пищевых продуктов;	распределять задания	ИЯ
		пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной	распределять задания между подчиненными в соответствии с их	ИЯ

	эксплуатации технологического	квалификацией; объяснять правила и	
	оборудования,	демонстрировать	
	производственного	приемы безопасной	
	инвентаря,	эксплуатации,	
	инструментов,	контролировать выбор	
	весоизмерительных	и рациональное	
	приборов, посуды и	размещение на	
	правила ухода за	рабочем месте	
	ними;	производственного	
	последовательность	инвентаря и	
	выполнения технологических	технологического оборудования посуды,	
	операций;	сырья, материалов в	
	требования к личной	соответствии с видом	
	гигиене персонала при	работ требованиями	
	подготовке	инструкций,	
	производственного	регламентов,	
	инвентаря и кухонной	стандартов чистоты;	
	посуды;	контролировать	
	ВОЗМОЖНЫЕ	соблюдение правил техники безопасности,	
	последствия нарушения санитарии	пожарной	
	и гигиены;	безопасности, охраны	
	виды, назначение,	труда на рабочем	
	правила применения и	месте;	
	безопасного хранения	контролировать	
	чистящих, моющих и	своевременность	
	дезинфицирующих	текущей уборки	
	средств; правила утилизации	рабочих мест в соответствии с	
	отходов;	инструкциями и	
	виды, назначение	регламентами,	
	упаковочных	стандартами чистоты,	
	материалов, способы	разъяснять	
	хранения сырья и	ответственность за	
	продуктов;	несоблюдение	
	виды кухонных ножей,	санитарно- гигиенических	
	других видов инструментов,	требований, техники	
	инвентаря, правила	безопасности,	
	подготовки их к	пожарной	
	работе, ухода за ними	безопасности в	
	и их назначение	процессе работы;	
		демонстрировать	
		приемы рационального	
		размещения на	
		рабочем месте повара;	
		контролировать,	
		осуществлять	
		упаковку, маркировку,	
		складирование,	
		неиспользованных	
		полуфабрикатов, пищевых продуктов с	
		учетом требований по	
		безопасности	
		(ХАССП), сроков	
		хранения	
ПК 2.2 Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
приготовление, творческое	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	характеристика,	расход запасов,	процессов

оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; выбора, правила требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила нормы. взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых продуктов, супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; подбора варианты пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и ИΧ варианты использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования И производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные,

инновационные

продуктов производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих состав В сложного супов ассортимента В соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов В соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье. для продукты супов приготовления сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии способом заказом. обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,

региональными

приготовления, творческого оформления И подготовки К реализации супов сложного ассортимента С учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

методы приготовления супов сложного ассортимента; способы формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи сложного супов ассортимента: правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; общения, правила общения, техника ориентированная потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить супы спожного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты ДЛЯ супов, готовые супы ДЛЯ организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи

			супов;	
			организовывать	
			хранение сложных	
			супов с учетом	
			требований к	
			безопасности готовой	
			продукции;	
			организовывать,	
			контролировать	
			процесс упаковки на	
			вынос:	
			рассчитывать	
			стоимость супов;	
			вести учет	
			,	
			реализованных супов с	
			прилавка/раздачи;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем на	
			раздаче;	
			консультировать	
			потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 2.3 О	существлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	оиготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	епродолжитель	•	расход запасов,	* *
	• • •	характеристика,	·	процессов
	ре хранение	требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	рячих соусов	примерные нормы	производстве;	творческого
	ПОЖНОГО	выхода соусов	контролировать,	оформления и
ac	ссортимента.	СЛОЖНОГО	осуществлять выбор в	подготовки к
		приготовления, в том	соответствии с	реализации
		числе авторских,	технологическими	соусов сложного
		брендовых,	требованиями,	ассортимента с
		региональных;	оценивать качество и	учетом
		правила выбора,	безопасность	потребностей
		требования к качеству,	основных продуктов и	различных
		принципы	дополнительных	категорий
		сочетаемости	ингредиентов;	потребителей,
		основных продуктов и	сочетать основные	видов и форм
		дополнительных	продукты с	обслуживания
		ингредиентов к ним;	дополнительными	
		характеристика	ингредиентами для	
		региональных видов	создания гармоничных	
		сырья, продуктов;	соусов сложного	
		нормы, правила	ассортимента;	
		взаимозаменяемости	контролировать,	
		сырья и продуктов;	осуществлять	
		пищевая,	взвешивание,	
		энергетическая	измерение продуктов,	
		•		
		ценность сырья,		
		продуктов, готовых	соусов сложного	
		COYCOB;	ассортимента в	
		варианты сочетания	соответствии с	
		основных продуктов с	рецептурой, заказом;	
		другими	осуществлять	
		ингредиентами для	взаимозаменяемость	
		создания гармоничных	продуктов в	
i 1		COYCOB;	соответствии с	

варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства И ИΧ варианты использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы формы И инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды. назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов

нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, выбор, осуществлять комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выхол порции в соответствии особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента R соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых COYCOB; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;

	T		
	сложного	предупреждать в	
	ассортимента;	процессе	
	температура подачи	приготовления,	
	соусов сложного	выявлять и исправлять	
	ассортимента;	исправимые дефекты,	
	правила разогревания	отбраковывать	
	охлажденных,	недоброкачественную	
	замороженных соусов;	продукцию;	
	требования к	охлаждать и	
	безопасности	замораживать,	
	хранения соусов	размораживать	
	сложного	отдельные	
	ассортимента;	 полуфабрикаты для	
	правила упаковки на	соусов, готовые соусы	
	вынос, маркирования	для организации	
	упакованных соусов;	хранения;	
	правила общения,	организовывать,	
	техника общения,	контролировать,	
	ориентированная на	ВЫПОЛНЯТЬ	
	потребителя; базовый	порционирование,	
	словарный запас на	оформление сложных	
	иностранном языке	соусов; сервировать	
		для подачи с учетом	
		потребностей	
		различных категорий	
		потребителей, форм и	
		способов	
		обслуживания;	
		контролировать	
		температуру подачи	
		соусов;	
		организовывать	
		хранение сложных	
		соусов с учетом	
		требований к	
		безопасности готовой	
		продукции;	
		организовывать,	
		контролировать	
		процесс упаковки на	
		ВЫНОС:	
		рассчитывать	
		стоимость соусов;	
		вести учет	
		реализованных соусов	
		с прилавка/раздачи;	
		поддерживать	
		визуальный контакт с	
		потребителем на	
		раздаче;	
		консультировать	
		потребителей;	
		владеть	
		профессиональной	
		терминологией, в т.ч.	
		на иностранном языке,	
		оказывать им помощь	
		в выборе блюд	
ПК 2.4 Осуществлять			организации и
2. г. — Обущовівілів	ассортимент	контропировать	
	ассортимент,	контролировать напичие хранение и	•
приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
приготовление, творческое	рецептуры, характеристика,	наличие, хранение и расход запасов,	ведении процессов
приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении

реализации горячих блюд и гарниров ИЗ овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

выхода горячих блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; выбора, правила требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила нормы, взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая сырья, ценность продуктов, готовых блюд горячих И гарниров из овощей, круп, бобовых. макаронных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд горячих гарниров из овощей, круп, бобовых. макаронных изделий; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства И ИΧ варианты использования; виды. правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных

готовых

изделий,

контролировать, осуществлять выбор в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты дополнительными для ингредиентами создания гармоничных горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих В состав горячих блюд гарниров из овощей, бобовых, круп, изделий макаронных сложного ассортимента соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов В соответствии закладки, нормами особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты ДЛЯ приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных сложного изделий ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления В соответствии заказом. способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии

оформления И подготовки К реализации горячих блюд И гарниров ИЗ овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

горячих блюд гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы формы И инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования. новых видов пишевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, изделий макаронных для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд гарниров из овощей. круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; температура подачи

особенностями C заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пиши. формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, изделий макаронных сложного ассортимента R соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых хиркаол блюд гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

блюд горячих гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; требования безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

полуфабрикаты для супов, готовые СУПЫ ДЛЯ организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных блюд горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных блюд горячих гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь

в выборе блюд ПК 2.5 Осуществлять ассортимент, контролировать организации и приготовление, рецептуры, наличие, хранение и ведении творческое характеристика, расход запасов, процессов требования к качеству, оформление продуктов на приготовления, И примерные нормы подготовку производстве; творческого реализации выхода горячих блюд контролировать, оформления И из яиц, творога, сыра, горячих блюд из осуществлять выбор в подготовки К яиц, творога, МУКИ сложного соответствии реализации сыра, МУКИ приготовления, в том технологическими горячих блюд из сложного числе авторских, требованиями, яиц, творога, ассортимента с брендовых, оценивать качество и сыра, муки учетом региональных; безопасность сложного потребностей правила выбора, основных продуктов и ассортимента С различных требования к качеству, дополнительных учетом категорий принципы ингредиентов; потребностей потребителей, сочетаемости сочетать основные различных видов и форм основных продуктов и продукты категорий обслуживания. потребителей, дополнительных дополнительными форм ингредиентами для видов и ингредиентов к ним; обслуживания характеристика создания гармоничных региональных видов горячих блюд из яиц, сырья, продуктов; творога, сыра, муки правила сложного нормы, взаимозаменяемости ассортимента; сырья и продуктов; контролировать, пищевая, осуществлять энергетическая взвешивание, ценность сырья, измерение продуктов, продуктов, горячих входящих в состав блюд из яиц, творога, горячих блюд из яиц, сыра, муки; творога, сыра, муки варианты сочетания сложного основных продуктов с ассортимента другими соответствии С ингредиентами для рецептурой, заказом; создания гармоничных осуществлять горячих блюд из яиц, взаимозаменяемость творога, сыра, муки; продуктов варианты подбора соответствии пряностей и приправ; нормами закладки, ассортимент вкусовых особенностями заказа, добавок, сезонностью; полуфабрикатов использовать промышленного региональное сырье, производства продукты ДЛЯ И приготовления горячих варианты ИΧ блюд из яиц, творога, использования; правила сыра, муки сложного виды, ассортимента; безопасной эксплуатации контролировать, технологического осуществлять выбор, оборудования комбинировать, производственного применять различные инвентаря; методы правила охлаждения и приготовления В замораживания, соответствии размораживания заказом, способом заготовок для горячих обслуживания; блюд из яиц, творога, изменять, сыра, муки, готовых адаптировать горячих блюд из яиц, рецептуру, выход порции в соответствии творога, сыра, муки с

учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного новых оборудования, видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования безопасности

горячих

хранения

особенностями С заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на принципов основе взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента В соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень доводить готовности, до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы организации для хранения; организовывать, контролировать,

		блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителем; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	в выборе блюд контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с
	различных категорий	правила выбора, требования к качеству,	дополнительных ингредиентов;	учетом потребностей

потребителей, видов и форм обслуживания.

принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила нормы, взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства варианты ИΧ использования; правила виды, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд рыбы, ИЗ нерыбного водного учетом сырья С требований безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные

методы приготовления

сочетать основные продукты дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих В состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов В соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор. комбинировать, применять различные методы приготовления R соответствии C способом заказом, обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой

сырья и продуктов на

взаимозаменяемости,

формой и способом обслуживания и т.д.;

региональными

особенностями

приготовлении

организовывать

приготовление,

принципов

пищи,

основе

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сложного сырья ассортимента; способы формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых пишевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; назначение виды, посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья; требования безопасности хранения горячих рыбы, блюд ИЗ нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд рыбы, ИЗ

готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствии C рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и

способов нерыбного водного сырья; обслуживания; правила общения, контролировать техника общения, температуру подачи ориентированная на горячих блюд из рыбы, потребителя; базовый нерыбного водного словарный запас на сырья; иностранном языке организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья учетом требований безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного рассчитывать сырья; стоимость горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд ПК 2.7 Осуществлять ассортимент, контролировать организации И приготовление, рецептуры, наличие, хранение и ведении запасов, творческое характеристика, процессов расход требования к качеству, оформление продуктов приготовления, И на подготовку примерные нормы производстве; творческого реализации выхода горячих блюд контролировать, оформления И осуществлять выбор в горячих блюд из из мяса, домашней подготовки мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствии реализации птицы, дичи и сложного технологическими горячих блюд из кролика приготовления, в том требованиями, мяса, домашней сложного числе авторских, оценивать качество и птицы, дичи, ассортимента с брендовых. безопасность кролика сложного учетом основных продуктов и региональных; ассортимента учетом потребностей правила выбора, дополнительных различных требования к качеству, ингредиентов; потребностей категорий различных принципы сочетать основные потребителей, категорий сочетаемости продукты видов и форм потребителей, основных продуктов и дополнительными обслуживания. дополнительных ингредиентами для видов и форм

ингредиентов к ним; характеристика видов региональных сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая сырья, ценность продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, птицы, домашней дичи, кролика; подбора варианты пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства И варианты ИΧ использования; правила виды, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря: правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических

операций;

домашней

сложного

дичи,

современные,

инновационные

методы приготовления

горячих блюд из мяса,

птицы,

кролика

создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих В состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента соответствии

рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.

сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом

обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями

заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,

приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление,

готовить горячие

обслуживания

ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд мяса, ИЗ домашней птицы, кролика дичи, сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы. кролика дичи, сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика дичи, сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд мяса, ИЗ домашней птицы, кролика; дичи, требования безопасности горячих хранения блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих

блюда из мяса. домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты ДЛЯ горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи С учетом потребностей

блюд из мяса,	различных категорий	
домашней птицы,	потребителей, форм и	
дичи, кролика;	способов	
правила общения,	обслуживания;	
техника общения,	контролировать	
ориентированная на	температуру подачи	
потребителя; базовый	горячих блюд из мяса,	
словарный запас на	домашней птицы,	
иностранном языке	дичи, кролика;	
	организовывать	
	хранение сложных	
	горячих блюд из мяса,	
	домашней птицы,	
	дичи, кролика с учетом требований к	
	требований к безопасности готовой	
	продукции;	
	продукции, организовывать,	
	контролировать	
	процесс упаковки на	
	вынос:	
	рассчитывать	
	стоимость горячих	
	блюд из мяса,	
	домашней птицы,	
	дичи, кролика;	
	вести учет	
	реализованных	
	горячих блюд из мяса,	
	домашней птицы,	
	дичи, кролика с	
	прилавка/раздачи;	
	поддерживать	
	визуальный контакт с	
	потребителем на	
	раздаче;	
	консультировать	
	потребителей;	
	владеть	
	профессиональной	
	терминологией, в т.ч.	
	на иностранном языке, оказывать им помощь	
	в выборе блюд	
	в выобре отпод	

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»

Код компет	Содержание компетенции	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:		
енции	(результат освоения)	знать	уметь	иметь практический опыт
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональн ой деятельности, применительно к различным	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и	

			T	T
OK 02	Ссуществлять поиск, анализ и	ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). определять задачи поиска информации;	
	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн ой деятельности.	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	

016.0=			T	T
OK 05	Осуществлять	особенности	излагать свои мысли	
	устную и	социального и	на государственном	
	письменную	культурного контекста;	языке; оформлять	
	коммуникацию	правила оформления	документы	
	на	документов.		
	государственном			
	языке с учетом			
	особенностей			
	социального и			
	культурного			
	контекста.			
OK 06		CVIIII IOCTI FRONCIOLICIO	Описывать значимость	
OK 00	Проявлять	сущность гражданско-		
	гражданско-	патриотической	своей профессии	
	патриотическую	позиции,		
	позицию,	общечеловеческих		
	демонстрироват	ценностей; значимость		
	ь осознанное	профессиональной		
	поведение на	деятельности по		
	основе	специальности		
	традиционных			
	общечеловеческ			
	их ценностей,			
	применять			
	стандарты			
	антикоррупционн			
	ого поведения			
OK 07	Содействовать	правила	соблюдать нормы	
	сохранению	экологической	экологической	
	окружающей	безопасности при	безопасности;	
	среды,	ведении	определять	
	ресурсосбереже	профессиональной	направления	
	нию,	деятельности;	ресурсосбережения в	
	эффективно	основные ресурсы,	рамках	
	действовать в	задействованные в	профессиональной	
	чрезвычайных	профессиональной	деятельности по	
	ситуациях.	 деятельности; пути	профессии	
		обеспечения	(специальности).	
		ресурсосбережения.	,	
OK 09	Использовать	современные средства	применять средства	
	информационны	и устройства	информационных	
	е технологии в	информатизации;	технологий для	
	профессиональн	порядок их	решения	
	ой деятельности.	применения и	профессиональных	
		программное	задач; использовать	
		обеспечение в	современное	
		профессиональной	программное	
		деятельности	обеспечение	
OK 10	Пользоваться	правила построения	понимать общий	
	профессиональн	простых и сложных	смысл четко	
	ой	предложений на	произнесенных	
	документацией	профессиональные	высказываний на	
	на	темы; основные	известные темы	
	государственном	общеупотребительные	(профессиональные и	
	и иностранном	глаголы (бытовая и	бытовые); понимать	
	языке.	профессиональная	тексты на базовые	
	·	лексика); лексический	профессиональные	
		минимум, относящийся	темы; участвовать в	
		к описанию предметов,	диалогах на знакомые	
		средств и процессов	общие и	
		профессиональной	профессиональные	
		деятельности;	темы; строить простые	
		особенности	высказывания о себе и	
		произношения;	о своей	
	L			İ

OKAA	Manage	правила чтения текстов профессиональной направленности	профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнесидею; определять источники финансирования	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья,	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

готовых продуктов, салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами ДЛЯ создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства варианты их использования; правила виды, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; хранения правила заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента: способы формы И инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

салатов сложного ассортимента В соответствии С рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления В соответствии способом заказом, обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями С заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости. региональными особенностями пищи, приготовлении формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента В соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых

термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи сложного салатов ассортимента; требования безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

салатов; степень определять готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; В предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты ДЛЯ супов, готовые супы организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов учетом требований безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть

			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 3.4	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и подготовку к	требования к качеству, примерные нормы	продуктов на производстве;	приготовления, творческого
	реализации	выхода канапе,	контролировать,	оформления и
	канапе,	холодных закусок	осуществлять выбор в	подготовки к
	холодных	сложного	соответствии с	реализации
	закусок сложного	приготовления, в том	технологическими	канапе, холодных
	ассортимента с	числе авторских,	требованиями,	закусок сложного
	учетом	брендовых,	оценивать качество и	ассортимента с
	потребностей	региональных;	безопасность	учетом
	различных	правила выбора,	основных продуктов и	потребностей
	категорий	требования к качеству,	дополнительных	различных
	потребителей, видов и форм	принципы сочетаемости	ингредиентов; сочетать основные	категорий потребителей,
	обслуживания	основных продуктов и	продукты с	видов и форм
	2007,7,000,000,000	дополнительных	дополнительными	обслуживания
		ингредиентов к ним;	ингредиентами для	, <u>-</u>
		характеристика	создания гармоничных	
		региональных видов	канапе, холодных	
		сырья, продуктов;	закусок сложного	
		нормы, правила	ассортимента;	
		взаимозаменяемости	контролировать,	
		сырья и продуктов;	осуществлять	
		пищевая, энергетическая	взвешивание, измерение продуктов,	
		ценность сырья,	измерение продуктов, входящих в состав	
		продуктов, готовых	канапе, холодных	
		канапе, холодных	закусок сложного	
		закусок;	ассортимента в	
		варианты сочетания	соответствии с	
		основных продуктов с	рецептурой, заказом;	
		другими	осуществлять	
		ингредиентами для	взаимозаменяемость	
		создания гармоничных канапе, холодных	продуктов в соответствии с	
		закусок;	нормами закладки,	
		варианты подбора	особенностями заказа,	
		пряностей и приправ;	сезонностью;	
		ассортимент вкусовых	использовать	
		добавок,	региональное сырье,	
		полуфабрикатов	продукты для	
		промышленного производства и	приготовления канапе,	
		производства и варианты их	холодных закусок сложного	
		использования;	ассортимента;	
		виды, правила	контролировать,	
		безопасной	осуществлять выбор,	
		эксплуатации	комбинировать,	
		технологического	применять различные	
		оборудования и	методы	
		производственного	приготовления в	
		инвентаря; правила охлаждения и	соответствии с заказом, способом	
		правила охлаждения и замораживания,	обслуживания;	
		размораживания	изменять,	
		заготовок для канапе,	адаптировать	
L	I.		1 1 1	

закусок, холодных готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, закусок холодных сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования безопасности канапе, хранения закусок холодных сложного

рецептуру, выход порции в соответствии особенностями С заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на принципов основе взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента В соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе. холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, закусок холодных сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты ДЛЯ супов, готовые супы организации для хранения;

		ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования	организовывать, контролировать, выполнять	
		упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый	порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей	
		словарный запас на иностранном языке	различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	
			контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;	
			организовывать хранение сложных канапе, холодных	
			закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
			организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	
			рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет	
			реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;	
			поддерживать визуальный контакт с потребителем на	
			раздаче; консультировать потребителей; владеть	
			профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать,	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и
	холодных блюд из рыбы, нерыбного	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,	подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного
	водного сырья сложного ассортимента с учетом	приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оценивать качество и безопасность основных продуктов и	водного сырья сложного ассортимента с
	потребностей различных	правила выбора, требования к качеству,	дополнительных ингредиентов;	учетом потребностей

категорий потребителей, видов и форм обслуживания

принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила сложного нормы, взаимозаменяемости ассортимента; сырья и продуктов; контролировать, пищевая, осуществлять энергетическая взвешивание, ценность сырья, измерение продуктов, продуктов, готовых холодных блюд холодных рыбы, нерыбного рыбы, водного сырья; варианты сочетания сложного основных продуктов с ассортимента другими соответствии ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд нерыбного продуктов рыбы, водного сырья; варианты подбора нормами пряностей и приправ; особенностями заказа, ассортимент вкусовых сезонностью, добавок, полуфабрикатов использовать промышленного региональное производства продукты варианты ИΧ приготовления использования; холодных правила виды, рыбы, безопасной водного эксплуатации сложного технологического оборудования контролировать, производственного осуществлять инвентаря; правила охлаждения и применять различные замораживания, методы размораживания заготовок ДЛЯ соответствии холодных блюд ИЗ заказом, рыбы, нерыбного обслуживания; водного сырья, изменять, адаптировать готовых холодных блюд ИЗ рыбы, рецептуру, порции в соответствии водного нерыбного сырья учетом требований заказа, безопасности; использованием температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные особенностями

методы приготовления

основные сочетать различных категорий продукты потребителей, дополнительными ингредиентами ДЛЯ видов и форм создания гармоничных обслуживания холодных блюд рыбы, нерыбного водного сырья

входящих

водного

В

рецептурой, заказом;

взаимозаменяемость

осуществлять

соответствии

кондицией сырья;

ассортимента;

комбинировать,

приготовления

блюд

нерыбного

состав

сырья

ИЗ

В

С

В

закладки,

сырье,

блюд

нерыбного

сырья

выбор,

способом

выход

заменой

В

пищи,

принципов

особенностями

сезонных видов сырья,

сырья и продуктов на

взаимозаменяемости, региональными

приготовлении

продуктов,

основе

для

ИЗ

холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы, водного сырья сложного ассортимента; формы способы И инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных сложных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; назначение виды, посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного сырья водного сложного ассортимента; требования безопасности хранения холодных блюд рыбы, нерыбного водного сложного сырья ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья;

формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда ИЗ рыбы, нерыбного водного сложного сырья ассортимента соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы, водного сырья, готовые холодные блюда ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных

	1			
		правила общения,	холодных блюд из	
		техника общения,	рыбы, нерыбного	
		ориентированная на	водного сырья;	
		потребителя; базовый	сервировать для	
		словарный запас на	подачи с учетом	
		иностранном языке	потребностей	
		7 TOO PARTITON FIEDING	различных категорий	
			потребителей, форм и	
			способов	
			обслуживания;	
			контролировать	
			температуру подачи	
			холодных блюд из	
			рыбы, нерыбного	
			водного сырья;	
			организовывать	
			хранение сложных	
			холодных блюд из	
			рыбы, нерыбного	
			водного сырья с	
			учетом требований к	
			безопасности готовой	
			продукции;	
			организовывать,	
			контролировать	
			процесс упаковки на	
			вынос холодных блюд	
			из рыбы, нерыбного	
			водного сырья;	
			рассчитывать	
			стоимость холодных	
			блюд из рыбы,	
			_ ·	
			сырья;	
			вести учет	
			реализованных	
			холодных блюд из	
			рыбы, нерыбного	
			водного сырья с	
			прилавка/раздачи;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем на	
			раздаче;	
			I -	
			консультировать	
			потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 3.6	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и	требования к качеству,	· · ·	•
			продуктов на	приготовления,
	подготовку к	примерные нормы	производстве;	творческого
	реализации	выхода холодных	контролировать,	оформления и
	холодных блюд	блюд из мяса,	осуществлять выбор в	подготовки к
	из мяса,	домашней птицы,	соответствии с	реализации
	домашней	дичи, кролика	технологическими	холодных блюд из
	птицы, дичи	сложного	требованиями,	мяса, домашней
	сложного	приготовления, в том	оценивать качество и	птицы, дичи,
1		,, B 10M	1 2 Na 1001 BO 11	·····¬-·, ¬·· ''')

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

чиспе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых продуктов, блюд холодных ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами ДЛЯ создания гармоничных холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства И варианты ИΧ использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря: правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для блюд холодных ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения

технологических

безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; основные сочетать продукты дополнительными для ингредиентами создания гармоничных холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих В состав холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов В соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд ИЗ домашней мяса птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями С заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на

основе

принципов

взаимозаменяемости,

кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; формы способы И инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи. кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования безопасности

региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд ИЗ мяса. домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса. домашней птицы. кролика дичи, сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда ДЛЯ организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд

		хранения холодных	мяса, домашней	
		блюд из мяса, домашней птицы,	птицы, дичи, кролика; сервировать для	
		дичи, кролика	подачи с учетом	
		сложного ассортимента;	потребностей различных категорий	
		правила упаковки на	потребителей, форм и	
		вынос, маркирования	способов	
		упакованных холодных блюд из мяса,	обслуживания; контролировать	
		домашней птицы,	температуру подачи	
		дичи, кролика;	холодных блюд из	
		правила общения, техника общения,	мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
		ориентированная на	организовывать	
		потребителя; базовый словарный запас на	хранение сложных холодных блюд из	
		иностранном языке	мяса, домашней	
		,	птицы, дичи, кролика с	
			учетом требований к безопасности готовой	
			продукции;	
			организовывать,	
			контролировать процесс упаковки на	
			вынос:	
			рассчитывать стоимость холодных	
			стоимость холодных блюд из мяса,	
			домашней птицы,	
			дичи, кролика; вести учет	
			реализованных	
			холодных блюд из	
			мяса, домашней птицы, дичи, кролика с	
			прилавка/раздачи;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с потребителем на	
			раздаче;	
			консультировать потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч. на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
ПК 3.7	Осуществлять	наиболее актуальные	в выборе блюд подбирать тип и	разработ
1110.7	разработку,	в регионе	подбирать тип и количество продуктов,	ке, адаптации
	адаптацию	традиционные и	вкусовых,	рецептур
	рецептур холодных блюд,	инновационные методы, техники	ароматических,	холодных блюд, кулинарных
	кулинарных	приготовления	красящих веществ для	изделий, закусок,
	изделий,	холодных блюд,	разработки рецептуры с учетом особенностей	в том числе
	закусок, в том числе авторских,	кулинарных изделий, закусок;	заказа, требований по	авторских, брендовых,
	брендовых,	новые	безопасности	региональных с
	региональных с учетом	высокотехнологичные продукты и	продукции;	учетом потребностей
	потребностей	инновационные	соблюдать баланс	различных
	различных	способы	жировых и вкусовых	категорий

категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка использованием С жидкого азота, инновационные дозревания способы овощей и фруктов, консервирования прочее); современное высокотехнологиченое оборудование способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оформления правила актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; расчета правила себестоимости блюд, холодных кулинарных изделий, закусок

компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок С учетом особенностей заказа, требований безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок С учетом особенностей заказа, сезонности, форм методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, массу продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные

блюда,

кулинарные

потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	изделия,	закуски,	
	разработаннун	0	
	документацию	)	
	руководству;		
	проводить	мастер-	
	класс	для	
	представления	7	
	результатов		
	разработки	новой	
	рецептуры		

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»

Код компет	Содержание компетенции	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:			
енции	(результат освоения)	знать	уметь	иметь практический опыт	
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональн ой деятельности, применительно к различным контекстам.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).		
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн ой деятельности.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать		

		результатов поиска информации	получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироват ь осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческ их ценностей, применять стандарты антикоррупционн ого поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности	Описывать значимость своей профессии	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереже нию, эффективно	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы,	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках	

профессиональной деятельности, пути обеспечение редства информационных профессиональной деятельности, пути обеспечение в технологии в информационных профессиональной деятельности порядем их строимения и программное обеспечение в профессиональной деятельности простых и сложных предпожений на постранном и иностранном языке.  ОК 10 Пользоваться профессиональной деятельности обеспечение в профессиональной деятельности обеспечение в профессиональной и иностранном и иностранном и иностранном языке.  ОК 10 Пользоваться профессиональной на профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной деятельностти особенности произмошения: правила чтения техстов профессиональные техстов профессиональной направленностти деятельностть, крати деятельностть, выстрации интересуощие и планируемые); писать простые связыые профессиональные техстов профессиональные тех профессиональной деятельности; обромнять бизнестицием профессиональной деятельности; обромнять бизнестицием профессиональной деятельности; обромнять бизнестицием профессиональной деятельности; обромнять бизнестицием профессиональной деятельности; обромнять профессиональной деятел				I ×	
ок ов использовать информационны е тежнологии в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения, обеспечения и устройства и устрой дил продрессиональной прораможное обеспечение профессиональной деятельности и профессиональные темы; сустовные общий и инострания профессиональные темы; сустовные общий и инострания профессиональные и профессиональные		действовать в	задействованные в	профессиональной	
ОК 09 Использовать ресурсосбережения, обременные средства информационные технологии в профессиональные технологии в профессиональной деятельности применять средства информационных технология для решения профессиональных задач; использовать современное профессиональных обеспечение в профессиональных предложений на государственном и иностранном языке.  ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. предрежения профессиональные темы; соновные общеуютребительные тексты на базовые профессиональные темы; соновные общеуютребительные технол (бытовая и профессиональные технол профессиональные технол профессиональные технол профессиональные технол профессиональной деятельности; сособенности произмошения; правила чтения текстов профессиональные темы; страсты профессиональные темы; страсты профессиональные темы; страсты профессиональные темы; страсты профессиональные профессиональные темы; страсты профессиональные темы; страсты профессиональные профессиональные профессиональные темы; страсты простые связывания о себе и объемые или интересующие и планируемые); писать простые связывае или интересующие профессиональные темы; страсты простые связываемия себе и объемые или интересующие простые связываемия себе и объемые или интересующие простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; простые связываемия себе и объемые или интересующие простые неготь простые сообщения на знакомые или интересующие простые неготь простые связываемия себе и объемые простые неготь простые связые и простые и простые связые и простые и проф		•		* *	
ОК 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10  ОК 10  Пользоваться профессиональной документацией на устройства информатичения и программное обеспечение профессиональной деятельности документацией на профессиональные тосударственном и иностранном и предместов, представ и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать высказывания о себе и о своей профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обыше и профессиональные темы; участвовать высказывания о себе и о своей профессиональные темы; участвовать и обосновнать и обосновнать и обосновнать и обосновнать и обосновнать и профессиональные и недостатки коммерческой идеи; презентовать истемы интересующие профессиональные и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи иностатки, ображения профессиональные и недостатки коммерческом идеи; презентовать и профессиональной деятельности; обосновнать не профессиональной деятельности; прамень		ситуациях.	_ · · · .		
ок ор использовать и устройства и профессиональной двятельности и иностранном и инострани и иностр				(специальности).	
информационных профессиональности.  ОК 10  Пользоваться профессиональной деятельности и иностранном языке.  ОК 10  Пользоваться профессиональной деятельности и иностранном языке.  ОК 10  ОК 10  Пользоваться профессиональной деятельности и иностранном языке.  ОК 10  ОК 10  ОК 10  Пользоваться профессиональной деятельности и иностранном языке.  ОК 10					
е технологии в профессиональной порядким то обеспечение в профессиональных задач; использовать ся предножений на профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональных задач; использовать обеспечение программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение профессиональных предножений на профессиональный простьс и спожных предножений на профессиональные общеулотребительные профессиональные профессиональной деятельности; остава и профессиональной деятельности; остава и профессиональной деятельности, правительности, профессиональной деятельности, профессиональной деятельности, профессиональной деятельности, профессиональной деятельности, профессиона	OK 09				
ок 10  Ок 10  Пользоваться профессиональной обеспечение в профессиональной обеспечение в профессиональной обеспечение в профессиональной обеспечение в профессиональной обеспечение программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение программное обеспечение профессиональной и иностранном и иностранном и иностранном языке.  Ок 10  Ок 10  Пользоваться профессиональные пофессиональные и профессиональные пофессиональные профессиональные пофессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  Ок 11  Использовать знания пофинансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности, предиринимательской деятельности, предиринимательской деятельности, предиринимательской деятельности, предиринимательской деятельности, кредитные банковские профессиональные темы: строить простые высказывания о себе и объесиональные темы: строить простые высказывания о себе и объесиональной деятельности, кратко обосновавать и объеснить свои действия (текуще и планируемые); писать простые связные собщения на знакомые или интересующие профессиональные темы интересующие профессиональные продрижимательской деятельности, кредитные банковские профессиональной деятельности, кредитные банковские профессиональной деятельности, кредитные банковские профессиональной деятельности; презентовать и деи отрыть бизнеспланей курецительные профессиональной деятельности, кредитные банковские профессиональной деятельности, кредитные банковские профессиональной деятельности, коммерческой идеи; презентовать идеи отрыть бизнесплана, коммерческой идеи; презентовать по процентным стакам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей врамах профессиональной деятельности, офромать бизнеспланов, деятельности, коммерческих идей врамах профессиональной деятельность коммерческих идей врамах профессиональной деятельность коммерческой идеи профессиональной деятельности, обеси на профессиональной деятельности, коммерческой идеи профессиональной деятельности, обес		информационны			
ОК 10 Пользоваться профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной деятельности Обеспечение в профессиональной деятельности Обеспечение в профессиональной прострак и спожных предложений на профессиональные тосударственном и иностранном языке.  ОК 10 Пользоваться профессиональной профессиональные профессиональные профессиональные пофессиональные профессиональные профессиональные профессиональные профессиональные профессиональные профессиональной деятельности; особенности произвошения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11 Использовать знания пофинансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; особенности профессиональные профессиональной направленности профессиональные профессиональной профессиональн		е технологии в	информатизации;	технологий для	
ОК 10 Пользоваться профессиональной ой сметельности ой иностранном и иностранном языке.  ОК 10 Пользоваться профессиональной ой иностранном и иностранном языке.  Обемений на пофизиваний порфессиональные тоодарственном и иностранном языке.  Обемений на пофизиваний порфессиональные профессиональные профессиональные профессиональные профессиональные профессиональной деятельности; особенности произношения; правила тектов профессиональные тектов профессиональной направленности  ОК 11  Использовать знания пофизивское прамотности, планировать предпринимательской деятельности; отфессиональные тектов профессиональные тектов профессиональной деятельности объяснить свои действия (текущие и планировать предпринимательской деятельности, остовные профессиональные темы) частвовать и объяснить свои действия (текущие и планировать предпринимательской деятельности, остовные профессиональные темы) частвовать и объяснить свои действия (текущие и планировать и объяснить свои действия (текущие и планировать и объяснить свои действия (текущие и планировать и деи открытия собственного профессиональные темы) и недостатки коммерческой идеи: презентации; кредитные банковские профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; порамож выстранвания по предесиональной деятельности; оформлять бизнесплан; предентым стакам кредитования; опредентым стакам кредитные банковские профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность		профессиональн	порядок их	решения	
обеспечение в профессиональной деятельности программное обеспечение профессиональной деятельности продамений на профессиональные государственном и иностранном деятельноет, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности производети произвесенных высказываний на тежсты на базовые профессиональной деятельности; особенности производения; правила чтения тексто профессиональной направленности направленности интересующие профессиональной деятельности; правила замомые или интересующие профессиональные темы обысказывать и обысказывания о себе и планируемые); писать профессиональные темы высказывания о себе и профессиональной деятельности; прамить сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выстрамотности, правила разработки бизнествать и интересующие профессиональной деятельности; оформлять бизнествать и обысказывать профессиональной деятельности; оформлять бизнествать и профессиональной деятельности; оформлять бизнествать профессиональной деятельность; оформлять бизнествать профессиональной деятельность; оформлять бизнествать и профессиональной деятельность; оформлять бизнествать профессиональной деятельность; оформлять бизнествать и профессиональной деятельность;		ой деятельности.	применения и	профессиональных	
ОК 10 Пользоваться профессиональной ой деятельности правила построения профессиональной и иностранном языке.  ОК 11  ОК			программное	задач; использовать	
ОК 10 Пользоваться правила построения профессиональной и иностранном и иностранном и иностранном и иностранном языке.  ОК 11			обеспечение в	современное	
ОК 10 Пользоваться профессиональной и иностранном и иностранном и языке.  ОК 11 Использовать знания по фененсина предпринимательской грамотности, планировать предпринимательскую деятельности, одере в профессиональной грамотности, планировать предпринимательскую деятельности, одере в профессиональной грамотности, планировать предпринимательскую деятельности, планировать предпринимательскую деятельности, планировать предпринимательской грамотности, планировать предпринимательской грамотности, правила пот финансовой грамотности, правила по финансовой грамотности, правила по финансовой грамотности, правила по финансовой грамотности, правила по финансовой грамотности, предпринимательской деятельности, гоновы предприниматель обхую деятельности; особоновы предприниматель обхую деятельности, гоновы предпринимательской деятельности, гоновы предприниматель обхую деятельности, гоновы предприниматель обхую деятельности, гоновы предприниматель обхую деятельности, гоновы предпринимательской деятельности профессиональные темы интересуощие профессиональные темы изместныется объясныется о			профессиональной	программное	
профессиональной предлажений на профессиональные темы; основные общериотребительные темы; основные общериотребительные тагатовы (бытовая и профессиональные тагатовы (бытовая и профессиональные тагатовы (бытовая и профессиональные тагатовы (бытовая) и профессиональные тагатовы (бытовая) и профессиональные тагатовы (бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в собренсиональной профессиональные темы; участвовать в собренсиональной профессиональные темы; участвовать в собресиональной профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и орофессиональные темы; строить простые обще и профессиональные темы; строить простые обыме и профессиональные темы; строить простые обыжение обыжение профессиональные темы; строить простые обыжение обыжение профессиональные темы пр			деятельности	обеспечение	
профессиональной предтъх и спожных предложений на профессиональные темы; соновные общеунотребительные темы; оновные общеунототребительные темы; оновные общеунотребительные темы; оновные общеунотребительные профессиональные темы; участвовать в деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональные темы; участвовать в деятельности; особенности произношения; правила чтения темстов профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и орефессиональные темы; участвовать в деятельности; особенности произношения; правила чтения темы; строить простые высказывания о себе и орефессиональные темы; участвовать в деятельности; особенности произношения; правила чтения темы; строить простые высказывания о себе и орефессиональные темы; строить простые высказывания о себе и орефессиональные темы; участвовать в деятельности; кратко обосновывать и объяснить всю деятельности; кратко обосновывать и объяснить всю деятельности; правила на знакомые или интересующие и планируемые); писать простые связыве обышения на знакомые или интересующие и профессиональные темы высказывания на известные темы объясных на бызовые профессиональные темы и профессиональные темы участвовать в деятельности; правила разработки бизнеспанов; правила по профессиональной деятельности; оформлять бизнеспанов; правила по профессиональной деятельность; оформлять бизнеспанов; правила по профестиционную привлекательность; коммерческой идей в рамках профессиональной деятельность;	OK 10	Пользоваться	правила построения	понимать общий	
ой документацией на профессиональные темы; основные и иностранном и иностранном языке.  Минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессоов профессиональные темы; основные профессиональные темы; участвовать в диалогах на энакомые обосновывать и объеминательности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы знания по финансовой грамотности; правила разработки бизнеслыскую деятельность в профессионально объеминами интересующие профессионально объеминами интересующие профессионально объеминами интересующие профессионально объеминами интересуопцие		профессиональн	l ·	_ ·	
документацией на темы; основные темы; основные тосударственном и иностранном языке.  и иностранном префессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произмошения; правила чтения текстов профессиональной направленности  и иностранном и иностранном и профессиональной деятельности, правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнеспланер, порядок выстраивания предетсивнальной деятельности; кредитные банковские профессиональной деятельности; кредитные банковские профессиональной деятельности; опрофессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по пороцентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; серамять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			I	произнесенных	
на посударственном и иностранном и профессиональная лексика; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессово профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы деятельности; основы деятельности; основы профессиональной инфинансовой грамотности, правила разработки бизнеслыскую деятельности; основы профессиональной объектовать идеи открытия собственного дела в профессиональной инфинансовой грамотности; правила разработки бизнеслыской деятельности; основы деятельности; основы деятельности; основы деятельности; основы деятельности; основы деятельности инфинансовой грамотности; правила разработки бизнеслания, ой сфере инфинансовой грамотности; правила профессиональной деятельности; оформлять бизнеслинную профессиональной деятельности; оформлять бизнеслинную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; опровессиональной деятельности; оформлять бизнестивном профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		документацией		· ·	
общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональные и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональные темы; участвовать в высказывания о себе и освоей профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы знакия по финансовой грамотности, планировать предпринимател раскую деятельности выстраивания по финансовой грамотности, планировать предпринимательности профессиональные темы выстраивания по финансовой срательности; основы профессиональные темы выпрать достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; окрытия собственного дела в профессиональной деятельности; оправлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			' '	известные темы	
и иностранном языке.   и иностранном языке.   и иностранном профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые обще и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной направленности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности и профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные собщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской динансовой грамотности, правиль предпринимательской динансовой грамотности, правиль предпринимательности; основы профессиональной деятельности; основы профессиональной деятельности; основы профессиональной деятельности; опрофессиональной деятельности; опрофесяния на знакомые или интересующие профессиональной деятельности; основы предпринимательской динансовой грамотности, правиль динансовой грамотности, правиль динансовой деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		государственном		(профессиональные и	
языке. Профессиональная лексика); лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности профессиональной деятельности, огновы темы интересующие профессиональные темы предпринимательской грамотности, планировать предпринимательской деятельность профессиональные темы интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; правиль достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного деятельности, кредитные банковские продукты профессиональной деятельности, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельность в профессионально ой сфере  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельность в профессионально ой сфере  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельность в профессионально ой сфере  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила в профессионально ой сфере  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности; основы финансовой грамотности; основы финансовой предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		•			
минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок деятельности в профессиональной об сфере  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы профессиональной деятельности; основы профессиональной открытия собственного дела в профессиональной деятельности; опрофессиональной профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
к описанию предметов, средств и профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11  Использовать знания пофинансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельность в профессионально ой сфере  ОК 11  ОК 11  ОК 11  Использовать знания пофинансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельность в профессионально ой сфере  ОК 11  ОК 11  ОК 11  ОК 11  ОК 11  ОС 12  ОС 12  ОС 11  ОС 11  ОС 11  ОС 12  ОС 12  ОС 12  ОС 13  ОС 14  ОС 15  ОС 15  ОС 16  ОС 16  ОС 16  ОС 17  ОС 17  ОС 17  ОС 17  ОС 18  ОС 19  ОС			1		
осмоенности процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и коммерческой идеи; прамотности, планировать предпринимательской деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания профессиональной деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания профессиональной деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания профессиональной деятельности; правила разработки бизнесплания собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			1	_	
профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11  Использовать знания пофинансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; правила разработки бизнесланной сфере  ОК 11  ОК				* *	
Деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности, планировать предпринимательской деятельность в профессионально ой сфере  ОК 21 Основы предпринимательской деятельности, планировать предпринимательской деятельности, правила разработки бизнесплания; профессиональной деятельность в профессионально ой сфере  ОК 21 Основы предпринимательской деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы предпринимательской деятельности; правила разработки бизнесплания; презентации; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				•	
особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы предпринимательской деятельности; основы предпринимательской грамотности, планировать предпринимательской деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность коммерческой идеи; презентации; оформлять бизнесплан; расчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
освоей профессиональной направленности  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания ой сфере  ОК 21  ОК 11  ОС 11  ОС 11  ОС 11  ОС 11  ОС 12  ОСНОВЫ предпринимательской деятельность в предпринимательской деятельность в профессиональные профессионально ой сфере  ОС 21  ОС 11  ОС 12  ОСНОВЫ предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания профессиональной деятельность и деятельность обромлять бизнесплан; размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
правила чтения текстов профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; правила предпринимательскую деятельность в профессиональные ой сфере  в профессиональной деятельности основы предпринимательской деятельности; правила предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
Текстов профессиональной направленности  и профессиональной направленности  и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы бирамотности; правила разработки бизнеспланов профессиональной выстраивания презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			l -		
обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательности; правила предентации; кредитные банковские профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			· ·		
направленности объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы грамотности; правила разработки бизнеспланов; порядок деятельность в профессионально ой сфере профессиональной деятельности; основы профессиональной деятельности; основы профессиональной деятельности; основы профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
ОК 11  Использовать знания пофинансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы предпринимательской деятельности; правила разработки бизнеспланов; порофессиональной сфере  ОК 11  Использовать знания пофинансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности; отравила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат попроцентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы предпринимательской деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания профессиональной сфере профеские продукты правила по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность;			направленности		
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель скую деятельность в профессиональны ой сфере ой сфере обсеронных предприниматель об сфере обсеронных предприниматель об сфере обсеронных предприниматель обсеронных предприниматель об сфере обсеронных предприниматель обсеронных предприниматель об сфере обсеронных предприниматель обсеронных предприниматель обсеронных предприниматель об из недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель окую деятельность в профессиональной ой сфере профессиональной продукты открытия собственного дела в профессиональной деятельность в профессиональной изнесплания по ткрытия собственного дела в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				, ,	
ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельносты в профессиональной деятельность в профессиональной деятельности; отрамотности; отрамотности деятельности; отрамотности деятельности; отрамотности деятельности; отрамотности деятельности; отрамотности деятельности деятельности; отрамотности деятельности деятельности; отрамотности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности; отрамотности деятельности деятельности; отрамотности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы предпринимательской идеи; прамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональн ой сфере  В профессиональн ой сфере  Использовать знания предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания презентации; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				·	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания профессиональной сфере продукты презентации; кредитные банковские продукты профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок деятельность в профессиональной сфере  выстраивания презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельности; основы предпринимательскую деятельность в профессиональн ой сфере прамотности предприным агавкам кредитования; определять идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  знания по финансовой грамотности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты  и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	016.4.4				
финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере продукты презентации; кредитные банковские продукты коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	OK 11				
грамотности, планировать предпринимател ьскую деятельность в профессиональной сфере продукты презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				' '	
планировать предпринимател ьскую деятельность в профессиональн ой сфере планов; порядок профессиональной деятельности; правила разработки бизнеспланов; порядок профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		•	I -	•	
предпринимател ьскую деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельности; оформлять бизнеспрацитные банковские продукты размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		· ·			
ьскую деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной презентации; кредитные банковские продукты продукты размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;					
деятельность в профессиональн ой сфере выстраивания презентации; кредитные банковские продукты размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				7 7	
профессиональн ой сфере кредитные банковские продукты оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			I -		
ой сфере кредитные банковские план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
продукты размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			l -		
процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		ой сфере	l =	•	
кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;			продукты	размеры выплат по	
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				процентным ставкам	
инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				кредитования;	
привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				определять	
коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;				инвестиционную	
рамках профессиональной деятельности;				привлекательность	
профессиональной деятельности;				коммерческих идей в	
деятельности;				рамках	
				профессиональной	
презентовать бизнес-				деятельности;	
				презентовать бизнес-	

			MUDIO: OFFICERET	
			идею; определять	
			источники финансирования	
ПК 4.3	Осуществиять	2CCODTIMMOUT	'	организации и
1111 4.3	Осуществлять приготовление,	ассортимент, рецептуры,	контролировать наличие, хранение и	организации и ведении
	творческое	•	расход запасов,	процессов
	оформление и	характеристика, требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	подготовку к	примерные нормы	производстве;	творческого
	реализации	выхода горячих	контролировать,	оформления и
	горячих	десертов сложного	осуществлять выбор в	подготовки к
	десертов	приготовления, в том	соответствии с	реализации
	сложного	числе авторских,	технологическими	горячих десертов
	ассортимента с	брендовых,	требованиями,	сложного
	учетом	региональных;	оценивать качество и	ассортимента с
	потребностей	правила выбора,	безопасность	учетом
	различных	требования к качеству,	основных продуктов и	потребностей
	категорий	принципы	дополнительных	различных
	потребителей,	сочетаемости	ингредиентов;	категорий
	видов и форм	основных продуктов и	сочетать основные	потребителей,
	обслуживания	дополнительных	продукты с	видов и форм
		ингредиентов к ним;	дополнительными	обслуживания
		характеристика	ингредиентами для	
		региональных видов	создания гармоничных	
		сырья, продуктов;	горячих десертов;	
		нормы, правила	контролировать,	
		взаимозаменяемости	осуществлять	
		сырья и продуктов	взвешивание,	
		пищевая, энергетическая	измерение продуктов, входящих в состав	
		ценность сырья,	горячих десертов	
		продуктов, готовых	сложного	
		горячих десертов	ассортимента в	
		сложного	соответствии с	
		ассортимента;	рецептурой, заказом;	
		варианты сочетания	осуществлять	
		основных продуктов с	взаимозаменяемость	
		другими	продуктов в	
		ингредиентами для	соответствии с	
		создания гармоничных	нормами закладки,	
		десертов;	особенностями заказа,	
		варианты подбора	сезонностью;	
		пряностей и приправ;	использовать	
		ассортимент вкусовых	региональное сырье,	
		добавок, соусов промышленного	продукты для приготовления	
		производства и	холодной кулинарной	
		производства их	продукции	
		использования;	контролировать,	
		правила выбора вина и	осуществлять выбор,	
		других алкогольных	комбинировать,	
		напитков для	применять различные	
		ароматизации	методы	
		десертов, сладких	приготовления в	
		соусов к ним, напитков,	соответствии с	
		правила композиции,	заказом, способом	
		коррекции цвета;	обслуживания;	
		виды, правила	изменять,	
		безопасной	адаптировать	
		эксплуатации	рецептуру, выход	
		технологического	порции в соответствии	
		оборудования и	с особенностями	
		производственного	заказа,	
		инвентаря;	использованием	

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления десертов горячих сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления С помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды. назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования безопасности горячих хранения десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;

сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на принципов основе взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом: предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных десертов; горячих для сервировать подачи С учетом потребностей различных категорий

		техника общения,	потребителей, форм и	
		ориентированная на	способов	
		потребителя	обслуживания;	
			контролировать	
			температуру подачи	
			горячих десертов;	
			организовывать	
			хранение сложных	
			горячих десертов с	
			учетом требований к	
			безопасности готовой	
			продукции;	
			охлаждать и	
			замораживать готовую	
			кулинарную продукцию	
			с учетом требований к	
			безопасности пищевых	
			продуктов;	
			организовывать,	
			контролировать	
			процесс подготовки к	
			реализации (упаковки	
			на вынос, для	
			транспортирования,	
			непродолжительного	
			хранения, отпуска на	
			раздачу и т.д.);	
			рассчитывать	
			стоимость горячих	
			десертов;	
			вести учет	
			реализованных	
			горячих десертов с	
			прилавка/раздачи;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем на	
			раздаче;	
			консультировать	
			потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе	
ПК 4.4	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
1 IIV 7.7	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и	требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	подготовку к		' '	творческого
			производстве;	оформления и
	реализации	выхода холодных	контролировать,	
	холодных	напитков сложного	осуществлять выбор в	подготовки к
	напитков	приготовления, в том	соответствии с	реализации
	СЛОЖНОГО	числе авторских,	технологическими	холодных
	ассортимента с	брендовых,	требованиями,	напитков
	учетом	региональных;	оценивать качество и	СЛОЖНОГО
	потребностей	правила выбора,	безопасность	ассортимента с
	различных	требования к качеству,	основных продуктов и	учетом
	категорий	принципы	дополнительных	потребностей
	потребителей,	сочетаемости	ингредиентов;	различных
	видов и форм	основных продуктов и	сочетать основные	категорий
	обслуживания	дополнительных	продукты с	потребителей,
				,

ингредиентов к ним; характеристика видов региональных сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами ДЛЯ создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства И варианты ИΧ использования; правила выбора вина и алкогольных других напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; правила виды, безопасной эксплуатации технологического оборудования И производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления

видов и форм обслуживания

для

состав

В

напитков

закладки,

сырье,

кулинарной

для

В

способом

выход

заменой

пищи,

холодные сложного

В

принципов

дополнительными

холодных напитков; контролировать,

создания гармоничных

измерение продуктов,

рецептурой, заказом;

взаимозаменяемость

особенностями заказа,

В

ингредиентами

осуществлять

взвешивание,

ассортимента

соответствии

осуществлять

соответствии

сезонностью;

использовать

региональное

приготовления

контролировать,

комбинировать,

приготовления

обслуживания;

адаптировать рецептуру,

использованием

региональными

особенностями

приготовлении

организовывать

приготовление,

ассортимента

соответствии

готовить

напитки

соответствии

осуществлять выбор,

применять различные

порции в соответствии

сезонных видов сырья,

сырья и продуктов на

взаимозаменяемости,

формой и способом

рецептурой, с учетом

особенностей заказа, способа подачи блюд,

требований к качеству

обслуживания и т.д.;

особенностями

продуктов

нормами

продукты

холодной

продукции

методы

заказом,

изменять.

С

заказа.

основе

продуктов,

входящих

холодных

сложного

помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования безопасности холодных хранения напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента: правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить ДО вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование. оформление сложных холодных напитков: сервировать для подачи С учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать

			процесс подготовки к	
			реализации (упаковки	
			на вынос, для	
			транспортирования,	
			непродолжительного	
			хранения, отпуска на	
			раздачу и т.д.);	
			рассчитывать	
			стоимость холодных	
			напитков;	
			вести учет	
			реализованных	
			холодных напитков с	
			прилавка/раздачи;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем на	
			раздаче;	
			консультировать	
			потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
ПК 4.5	Ocympostrest	OCCONTINACUT	в выборе	ODEOLIMOOLIMA 14
1 IK 4.5	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и	требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	подготовку к	примерные нормы	производстве;	творческого
	реализации	выхода горячих	контролировать,	оформления и
	горячих напитков	напитков сложного	осуществлять выбор в	подготовки к
	СЛОЖНОГО	приготовления, в том	соответствии с	реализации
	ассортимента с	числе авторских,	технологическими	горячих напитков
	учетом	брендовых,	требованиями,	СЛОЖНОГО
	потребностей	региональных;	оценивать качество и	ассортимента с
	различных категорий	правила выбора,	безопасность	учетом потребностей
	•	требования к качеству,	основных продуктов и	
	потребителей,	принципы	дополнительных	различных
	видов и форм	сочетаемости	ингредиентов;	категорий
	обслуживания	основных продуктов и	сочетать основные	потребителей,
		дополнительных	продукты с	видов и форм
		ингредиентов к ним;	дополнительными	обслуживания
		характеристика	ингредиентами для	
		региональных видов	создания гармоничных	
		сырья, продуктов;	горячих напитков;	
		нормы, правила	контролировать,	
		ВЗЗИМОЗЗМЕНЯЕМОСТИ	осуществлять	
		сырья и продуктов	взвешивание,	
		пищевая, энергетическая	измерение продуктов, входящих в состав	
		· ·		
		ценность сырья, продуктов, готовых	•	
			сложного ассортимента в	
		горячих напитков сложного	ассортимента в соответствии с	
			рецептурой, заказом;	
		ассортимента; варианты сочетания	рецептурой, заказом, осуществлять	
		варианты сочетания соновных продуктов с	взаимозаменяемость	
		другими	продуктов в	
		другими ингредиентами для	соответствии с	
		создания гармоничных	нормами закладки,	
		напитков;	особенностями заказа,	
	J.	Hallin Rob,	Socialisti sarasa,	

варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства И ИΧ варианты использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования И производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить вкуса горячие ДО напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать R процессе приготовления, выявлять и исправлять

методы сервировки и способы подачи напитков горячих сложного ассортимента; температура подачи напитков горячих сложного ассортимента; требования безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных напитков: горячих сервировать для подачи учетом С потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки вынос, ДЛЯ транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать горячих стоимость напитков; вести учет реализованных горячих напитков прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть

ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и	профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности	разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей
	•	высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления	безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и	

горячих десертов,
напитков по
действующим
методикам, с учетом
норм отходов и потерь
при приготовлении;
оформлять акт
проработки новой или
адаптированной
рецептуры;
представлять
результат проработки
(готовые холодные и
горячие десерты,
напитков,
разработанную
документацию)
руководству;
проводить мастер-
класс для
представления
результатов
разработки новой
рецептуры

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»

Код компете	Содержание компетенции	В результате изучени	я междисциплинарного кур должен:	оса обучающийся
нции	(результат освоения)	знать	уметь	иметь практический опыт
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональн ой деятельности, применительно к различным контекстам.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	

	T			<b>.</b>
		профессиональной деятельности.	реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн ой деятельности.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
OK 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрироват ь осознанное	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной	Описывать значимость своей профессии	

	поведение на	деятельности по		
	основе	специальности		
	традиционных			
	общечеловеческ			
	их ценностей,			
	применять			
	стандарты			
	антикоррупционн			
	ого поведения			
OK 07	Содействовать	правила	соблюдать нормы	
	сохранению	экологической	экологической	
	окружающей	безопасности при	безопасности;	
	среды,	ведении	определять	
	ресурсосбереже	профессиональной	направления	
	нию,	деятельности;	ресурсосбережения в	
	эффективно	основные ресурсы,	рамках	
	действовать в	задействованные в	профессиональной	
	чрезвычайных	профессиональной	деятельности по	
	ситуациях.	деятельности; пути	профессии	
		обеспечения	(специальности).	
		ресурсосбережения.		
OK 09	Использовать	современные средства	применять средства	
1	информационны	и устройства	информационных	
1	е технологии в	информатизации;	технологий для	
	профессиональн	порядок их	решения	
	ой деятельности.	применения и	профессиональных	
		программное	задач; использовать	
		обеспечение в	современное	
		профессиональной	программное	
016.40		деятельности	обеспечение	
OK 10	Пользоваться	правила построения	понимать общий	
	профессиональн	простых и сложных	смысл четко	
	ОЙ	предложений на профессиональные	произнесенных высказываний на	
	документацией на	темы; основные	известные темы	
	государственном	общеупотребительные	(профессиональные и	
	и иностранном	глаголы (бытовая и	бытовые); понимать	
	языке.	профессиональная	тексты на базовые	
	Addike.	лексика); лексический	профессиональные	
		минимум, относящийся	темы; участвовать в	
		к описанию предметов,	диалогах на знакомые	
		средств и процессов	общие и	
		профессиональной	профессиональные	
		деятельности;	темы; строить простые	
1		особенности	высказывания о себе и	
		произношения;	о своей	
		правила чтения	профессиональной	
		текстов	деятельности; кратко	
1		профессиональной	обосновывать и	
		направленности	объяснить свои	
			действия (текущие и	
			планируемые); писать	
			простые связные	
			сообщения на	
			знакомые или	
			интересующие	
			профессиональные	
			темы	
OK 11	Использовать	основы	выявлять достоинства	
	знания по	предпринимательской	и недостатки	
	финансовой	деятельности; основы	коммерческой идеи;	
	грамотности,	финансовой	презентовать идеи	
	планировать	грамотности; правила	открытия собственного	

ПК 5.3	предпринимател ьскую деятельность в профессиональн ой сфере	разработки бизнес- планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнесидею; определять источники финансирования	организации и
1 IK 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	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные,	организации и ведении 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 ресурсосбережен ия и безопасности готовой продукции

ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента; требования безопасности хранения хлебобулочных изделий хлеба праздничного сложного ассортимента; правила маркирования vпакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, выбор, осуществлять комбинировать, применять различные обработки, методы подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований безопасности (XACCI): контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры,

последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и хлеба праздничного сложного ассортимента; изменять закладку продуктов соответствии изменением выхода хлебобулочных изделий праздничного хлеба; тесто доводить до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий хлеба праздничного сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов формования теста, хлебобулочных изделий хлеба праздничного вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий И праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать соответствии СО способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать И презентовать хлебобулочные изделия праздничный хлеб учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные

	1			1
			изделия и	
			праздничный хлеб на	
			вынос и для	
			транспортирования;	
			рассчитывать	
			СТОИМОСТЬ	
			хлебобулочных	
			изделий и	
			праздничного хлеба	
			сложного	
			ассортимента;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем при	
			отпуске с	
			раздачи/прилавка,	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией,	
			консультировать	
			потребителей,	
			оказывать им помощь	
			в выборе	
			хлебобулочных	
			изделий и	
			праздничного хлеба	
ПК 5.4	Осуществлять	ассортимент,	оценивать наличие,	организации и
1	приготовление,	рецептуры, пищевая	подбирать в	ведении
	творческое	ценность, изделий	соответствии с	процессов
	оформление,	сложного	технологическими	приготовления,
	подготовку к	ассортимента, в том	требованиями,	творческого
	реализации	требования к качеству,	оценивать качество и	оформления и
	мучных	методы приготовления	безопасность	подготовки к
	кондитерских	мучных кондитерских	основных продуктов и	использованию
	изделий	числе региональных,	дополнительных	мучных
	сложного	для диетического	ингредиентов;	кондитерских
	ассортимента с	питания;	организовывать их	изделий сложного
	учетом	температурный,	хранение до момента	ассортимента с
	потребностей	временной режим и	использования;	учетом
	различных	правила	выбирать,	потребностей
	категорий	приготовления мучных	подготавливать	различных
	потребителей,	кондитерских изделий	ароматические и	категорий
	видов и форм	сложного	красящие вещества в	потребителей,
	обслуживания		соответствии с	видов и форм
	ооолуживания	ассортимента; виды, назначение и	рецептурой,	обслуживания,
		правила безопасной	требованиями	обеспечения
		эксплуатации	санитарных норм и	режима
		технологического		ресурсосбережен
		оборудования,	правил; распознавать	ия и безопасности
			недоброкачественные	готовой
		производственного	·	
		инвентаря,	продукты;	продукции
		инструментов, посуды,	контролировать,	
		приготовлении мушьку	проводить	
		приготовлении мучных	взвешивание,	
		кондитерских изделий	отмеривать продукты,	
		сложного	входящие в состав	
		ассортимента;	мучных кондитерских	
		НОРМЫ	изделий сложного	
		взаимозаменяемости	ассортимента в	
		сырья и продуктов;	соответствии с	
		ассортимент,	рецептурой;	
		характеристика,	осуществлять	
	]	правила применения,	взаимозаменяемость	

закладки нормы ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских сложного изделий ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска С раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и мучных подачи кондитерских изделий сложного ассортимента; требования безопасности мучных хранения кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

продуктов соответствии С нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, продукты сезонные приготовления для кондитерских мучных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья. пишевых продуктов с учетом требований безопасности (XACCI); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и свойств кулинарных используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований

рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, мучных выпечки кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов соответствии изменением выхода кондитерских мучных изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; техниками, владеть контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования кондитерских МУЧНЫХ изделий вручную и с средств помощью малой механизации, выпечки, отделки, готовых сервировки изделий; соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом взаимозаменяемости; выбирать соответствии CO способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать мучных хранение кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия вынос для транспортирования; рассчитывать мучных стоимость кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной

<u> </u>	T		Г	
			терминологией,	
			консультировать	
			потребителей,	
			оказывать им помощь	
			в выборе мучных	
			кондитерских изделий	
			сложного	
			ассортимента	
ПК 5.5	Осуществлять	ассортимент,	оценивать наличие,	организации и
	приготовление,	рецептуры, пищевая	подбирать в	ведении
	творческое	ценность, требования	соответствии с	процессов
	оформление,	к качеству, методы	технологическими	приготовления,
	подготовку к	приготовления мучных	требованиями,	творческого
	реализации	кондитерских изделий	оценивать качество и	оформления и
	пирожных и	сложного	безопасность	подготовки к
	тортов сложного	ассортимента, в том	основных продуктов и	реализации
	ассортимента с	числе региональных,	дополнительных	мучных
	учетом	для диетического	ингредиентов;	кондитерских
	потребностей	питания;	организовывать их	изделий сложного
	различных	температурный,	хранение до момента	ассортимента с
	категорий	временной режим и	использования;	учетом
	потребителей,	правила	выбирать,	потребностей
	видов и форм	приготовления мучных	подготавливать	различных
	обслуживания	кондитерских изделий	ароматические и	категорий
		сложного	красящие вещества в	потребителей,
		ассортимента;	соответствии с	видов и форм
		виды, назначение и	рецептурой,	обслуживания,
		правила безопасной	требованиями	обеспечения
		· эксплуатации	санитарных норм и	режима
		технологического	правил;	ресурсосбережен
		оборудования,	распознавать	ия и безопасности
		производственного	недоброкачественные	готовой
		инвентаря,	продукты;	продукции
		инструментов, посуды,	контролировать,	Продукции
		используемых при	проводить	
		приготовлении мучных	взвешивание,	
		_ ·		
		кондитерских изделий	отмеривать продукты,	
		СЛОЖНОГО	входящие в состав	
		ассортимента;	мучных кондитерских	
		нормы	изделий сложного	
		взаимозаменяемости	ассортимента в	
		сырья и продуктов;	соответствии с	
		ассортимент,	рецептурой;	
		характеристика,	осуществлять	
		правила применения,	взаимозаменяемость	
		нормы закладки	продуктов в	
		ароматических,	соответствии с	
		красящих веществ;	нормами закладки,	
		техника	особенностями заказа,	
		порционирования,	сезонностью;	
		варианты оформления	использовать	
		мучных кондитерских	региональные,	
		изделий сложного	сезонные продукты	
		ассортимента для	для приготовления	
		подачи;	мучных кондитерских	
		виды, назначение	изделий сложного	
		столовой посуды для	ассортимента;	
		отпуска с раздачи,	контролировать,	
		прилавка, контейнеров	осуществлять выбор,	
		для отпуска на вынос	комбинировать,	
		_	•	
ĺ		изделий сложного	методы обработки,	
		ассортимента;	подготовки сырья,	

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований безопасности (XACCI); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки,

выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; закладку изменять продуктов В соответствии изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов формования теста, мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать В соответствии CO способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных

			1	
			кондитерских изделий	
			перед отпуском,	
			упаковкой на вынос;	
			порционировать	
			(комплектовать),	
			сервировать и	
			презентовать мучные	
			кондитерские изделия	
			с учетом требований	
			по безопасности	
			готовой продукции;	
			контролировать выход	
			мучных кондитерских	
			изделий сложного	
			ассортимента при их	
			порционировании	
			(комплектовании);	
			контролировать,	
			организовывать	
			хранение мучных	
			кондитерских изделий сложного	
			ассортимента с учетом	
			требований по	
			безопасности;	
			контролировать выбор	
			контейнеров,	
			упаковочных	
			материалов, эстетично	
			упаковывать мучные	
			кондитерские изделия	
			на вынос и для	
			транспортирования;	
			рассчитывать	
			стоимость мучных	
			кондитерских изделий	
			сложного	
			ассортимента;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем при	
			отпуске с	
			раздачи/прилавка,	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией,	
			консультировать потребителей,	
			оказывать им помощь	
			в выборе мучных	
			кондитерских изделий	
			сложного	
			ассортимента	
ПК 5.6	Осуществлять	наиболее актуальные	подбирать тип и	разработке,
1 0.0	разработку,	в регионе	•	адаптации
	адаптацию	традиционные и	количество продуктов,	рецептур
	рецептур	инновационные	вкусовых,	хлебобулочных,
	хлебобулочных,	методы, техники	ароматических,	мучных
	мучных	приготовления	красящих веществ для	кондитерских
	кондитерских	, хлебобулочных,	разработки рецептуры	изделий, в том
	изделий, в том	мучных кондитерских	с учетом особенностей	числе авторских,
	числе авторских,	изделий;	заказа, требований по	брендовых,
	брендовых,	новые	, ,	региональных с

региональных учетом потребностей различных категорий потребителей

высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, С учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, МУЧНЫХ кондитерских изделий, С учетом особенностей заказа, требований безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры И анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий С учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПО действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять

проработки новой или

акт

учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

адаптированной
рецептуры;
представлять
результат проработки
(готовые
хлебобулочные,
мучные кондитерские
изделия,
разработанную
документацию)
руководству;
проводить мастер-
класс для
представления
результатов
разработки новой
рецептуры

**ПМ 06** «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Код	Содержание	В результате изучения	я междисциплинарного кур	са обучающийся
компетен	компетенции		должен:	
ции	(результат	знать	уметь	иметь
· ·	освоения)	2.1.2.1.2	<b>,</b>	практический
	,			ОПЫТ
OK 01	Выбирать	актуальный	распознавать задачу	
	способы	профессиональный и	и/или проблему в	
	решения задач	социальный контекст,	профессиональном	
	профессиональн	в котором приходится	и/или социальном	
	ой деятельности,	работать и жить;	контексте;	
	применительно к	основные источники	анализировать задачу	
	различным	информации и	и/или проблему и	
	контекстам.	ресурсы для решения	выделять её	
		задач и проблем в	составные части;	
		профессиональном	определять этапы	
		и/или социальном	решения задачи;	
		контексте;	выявлять и	
		алгоритмы	эффективно искать	
		выполнения работ в	информацию,	
		профессиональной и	необходимую для	
		смежных областях;	решения задачи и/или	
		методы работы в	проблемы;	
		профессиональной и	составлять план	
		смежных сферах;	действия; определять	
		структура плана для	необходимые ресурсы;	
		решения задач;	владеть актуальными	
		порядок оценки	методами работы в	
		результатов решения	профессиональной и	
		задач	смежных сферах;	
		профессиональной	реализовать	
		деятельности.	составленный план;	
			оценивать результат и	
			последствия своих	
			действий	
			(самостоятельно или с	
			помощью наставника).	
OK 02	Осуществлять	номенклатура	определять задачи	
	поиск, анализ и	информационных	поиска информации;	
	интерпретацию	источников,	определять	
	информации,	применяемых в	необходимые	

_		<u></u>	<u></u>	<b>,</b>
	необходимой для выполнения задач профессиональн ой деятельности.	профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироват ь осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческ их ценностей, применять стандарты антикоррупционн ого поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности	Описывать значимость своей профессии	
OK 07	Содействовать сохранению	правила экологической	соблюдать нормы экологической	

	Т			
	окружающей	безопасности при	безопасности;	
	среды,	ведении	определять	
	ресурсосбереже	профессиональной	направления	
	нию,	деятельности;	ресурсосбережения в	
	эффективно	основные ресурсы,	рамках	
	действовать в	задействованные в	профессиональной	
	чрезвычайных	профессиональной	деятельности по	
	·		7 7	
	ситуациях.	деятельности; пути	профессии	
		обеспечения	(специальности).	
		ресурсосбережения.		
OK 09	Использовать	современные средства	применять средства	
	информационны	и устройства	информационных	
	е технологии в	информатизации;	технологий для	
	профессиональн	порядок их	решения	
	ой деятельности.	применения и	профессиональных	
	он долгологии	программное	задач; использовать	
		обеспечение в		
			современное	
		профессиональной	программное	
		деятельности	обеспечение	
OK 10	Пользоваться	правила построения	понимать общий	
	профессиональн	простых и сложных	смысл четко	
	ой	предложений на	произнесенных	
	документацией	профессиональные	высказываний на	
	на	темы; основные	известные темы	
	государственном	общеупотребительные	(профессиональные и	
	и иностранном	глаголы (бытовая и	бытовые); понимать	
	языке.	профессиональная	тексты на базовые	
		лексика); лексический	профессиональные	
		минимум, относящийся	темы; участвовать в	
		к описанию предметов,	диалогах на знакомые	
		средств и процессов	общие и	
		профессиональной	профессиональные	
		деятельности;	темы; строить простые	
		особенности	высказывания о себе и	
			о своей	
		произношения;		
		правила чтения	профессиональной	
		текстов	деятельности; кратко	
		профессиональной	обосновывать и	
		направленности	объяснить свои	
			действия (текущие и	
			планируемые); писать	
			простые связные	
			сообщения на	
			знакомые или	
			интересующие	
			профессиональные	
			темы	
OK 11	Использовать	основы	выявлять достоинства	
	знания по	предпринимательской	и недостатки	
	финансовой	деятельности; основы	коммерческой идеи;	
	грамотности,	финансовой	презентовать идеи	
	планировать	грамотности; правила	открытия собственного	
		-	·	
	предпринимател	разработки бизнес-	дела в	
	ьскую	планов; порядок	профессиональной	
	деятельность в	выстраивания	деятельности;	
	профессиональн	презентации;	оформлять бизнес-	
	ой сфере	кредитные банковские	план; рассчитывать	
		продукты	размеры выплат по	
		·	процентным ставкам	
			кредитования;	
			определять	
			инвестиционную	
	Î.		привлекательность	

	1			,
			коммерческих идей в	
			рамках	
			профессиональной	
			деятельности;	
			презентовать бизнес-	
			идею; определять	
			источники финансирования	
ПК 6.3	Организовывать	требования к	взаимодействовать со	ODESTINA
7110.0	Организовывать ресурсное	условиям, срокам	службой снабжения;	организации ресурсного
	обеспечение	хранения и правила	оценивать	обеспечения
	деятельности	складирования	потребности,	деятельности
	подчиненного	пищевых продуктов в	обеспечивать наличие	подчиненного
	персонала	организациях питания;	материальных и	персонала;
		назначение, правила	других ресурсов;	контроле
		эксплуатации	рассчитывать	хранения запасов,
		складских помещений,	потребность и	обеспечении
		холодильного и	оформлять	сохранности
		морозильного	документацию по учету	запасов;
		оборудования;	товарных запасов, их	проведении
		изменения,	получению и расходу в	инвентаризации
		происходящие в	процессе	запасов
		продуктах при	производства;	
		хранении;	определять	
		сроки и условия	потребность в	
		хранения	производственном	
		скоропортящихся	персонале для выполения	
		продуктов; возможные риски при	производственной	
		хранении продуктов	программы;	
		(микробиологические,	контролировать	
		физические,	условия, сроки,	
		химические и прочие);	ротацию, товарное	
		причины	соседство сырья,	
		возникновения рисков	продуктов в процессе	
		в процессе хранения	хранения;	
		продуктов	проводить	
		(человеческий фактор,	инвентаризацию,	
		отсутствие/недостаток	контролировать	
		информации,	сохранность запасов	
		неблагоприятные	составлять акты	
		условия и прочее).	списания (потерь при	
		способы и формы инструктирования	хранении) запасов, продуктов	
		персонала в области	ПРОДУКТОВ	
		безопасности		
		хранения пищевых		
		продуктов и		
		ответственности за		
		хранение продуктов и		
		последующей		
		проверки понимания		
		персоналом своей		
		ответственности;		
		графики технического		
		обслуживания		
		холодильного и		
		морозильного		
		оборудования и		
		требования к		
		обслуживанию;		
		современные		
	_1	тенденции в области	L	<u> </u>

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;	планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственног о персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала
	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и	
	системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания;	продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать,	
	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных	контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	

		-h		
		форм обслуживания;		
		правила организации		
		работы,		
		функциональные		
		обязанности и области		
		ответственности		
		поваров, кондитеров,		
		пекарей и других		
		категорий работников		
		кухни;		
		методы планирования,		
		контроля и оценки		
		качества работ		
		исполнителей;		
		схема, правила		
		проведения		
		производственного		
		контроля;		
		основные		
		производственные		
		показатели		
		подразделения		
		организации питания;		
		правила первичного		
		, документооборота,		
		учета и отчетности;		
		формы документов,		
		порядок их		
		заполнения;		
		контрольные точки		
		процессов		
		•		
		производства, обеспечивающие		
		-		
		безопасность готовой		
		продукции;		
		современные		
		тенденции и		
		передовые технологии,		
		процессы		
		приготовления		
		продукции		
		собственного		
		производства;		
		правила составления		
		графиков выхода на		
		работу		
ПК 6.5	Осуществлять	виды, формы и методы	анализировать	планировании
	инструктировани	мотивации персонала;	уровень	обучения
	е, обучение	способы и формы	подготовленности	поваров,
	поваров,	инструктирования	подчиненного	кондитеров,
	кондитеров,	персонала;	персонала, определять	пекарей;
	пекарей и других	формы и методы	потребность в	инструктировании
	категорий	профессионального	обучении,	, обучении на
	работников	обучения на рабочем	направления	рабочем месте
	кухни на	месте;	обучения;	оценке
	рабочем месте	виды инструктажей, их	выбирать методы	результатов
		назначение;	обучения,	обучения
		роль наставничества в	инструктирования;	-
	1	обучении на рабочем	составлять программу	
		coy longer has pace long		
		месте;		
			обучения;	
		месте; методы выявления	обучения; оценивать результаты	
		месте;	обучения;	

профессиональном обучение на рабочем развитии месте с политикой И предприятия в области непрерывном обучения; повышении собственной объяснять риски квалификации; нарушения инструкций, личная ответственность регламентов организации питания, работников в области обучения и оценки ответственность результатов обучения; качество правила составления безопасность готовой программ обучения; продукции; проводить тренинги, способы И формы оценки результатов мастер-классы, обучения персонала; инструктажи с методики обучения в демонстрацией приемов, методов процессе трудовой деятельности; приготовления, принципы организации оформления и тренингов, подготовки к мастер-классов, реализации тематических кулинарной и инструктажей, кондитерской дегустаций блюд; продукции в законодательные соответствии с нормативные инструкциями, документы в области регламентами, приемов безопасной дополнительного профессионального эксплуатации образования И технологического обучения; оборудования, современные инвентаря, тенденции в области инструментов обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

## ПМ 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Код	Содержание	В результате изучения	я междисциплинарного кур	оса обучающийся
компетен	компетенции		должен:	
ции	(результат	знать	уметь	иметь
	освоения)			практический
				опыт
OK 01	Выбирать	актуальный	распознавать задачу	
	способы	профессиональный и	и/или проблему в	
	решения задач	социальный контекст,	профессиональном	
	профессиональн	в котором приходится	и/или социальном	
	ой деятельности,	работать и жить;	контексте;	
	применительно к	основные источники	анализировать задачу	
	различным	информации и	и/или проблему и	
	контекстам.	ресурсы для решения	выделять её	
		задач и проблем в	составные части;	
		профессиональном	определять этапы	
		и/или социальном	решения задачи;	
		контексте;	выявлять и	
		алгоритмы	эффективно искать	
		выполнения работ в	информацию,	
		профессиональной и	необходимую для	
		смежных областях;	решения задачи и/или	

		методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн ой деятельности.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональн ое и личностное развитие.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	

	культурного			
	контекста.			
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироват ь осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческ их ценностей, применять стандарты антикоррупционн ого поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности	Описывать значимость своей профессии	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереже нию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	
OK 09	Использовать информационны е технологии в профессиональн ой деятельности.	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
OK 10	Пользоваться профессиональн ой документацией на государственном и иностранном языке.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или	

			интересующие профессиональные темы	
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнесидею; определять источники финансирования	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении	контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании и зачистке филе птицы, пернатой	организац ии, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности

		техника	птицы, пернатой дичи;	
		порционирования	выбирать в зависимости	
		(комплектования),	от кондиции, вида сырья,	
		упаковки на вынос и	требований заказа,	
		маркирования	применять техники	
		полуфабрикатов;	шпигования,	
		правила складирования упакованных	фарширования, формования,	
		полуфабрикатов;	панирования,	
		требования к условиям и	различными способами	
		срокам хранения	полуфабрикатов из	
		упакованных	рыбы, мяса, птицы, дичи	
		полуфабрикатов	целиком или	
			порционными кусками;	
			готовить кнельную	
			массу, формовать кнели,	
			фаршировать кнельной	
			массой;	
			контролировать,	
			осуществлять выбор,	
			подготовку пряностей и приправ, их хранение в	
			измельченном виде; проверять качество	
			готовых полуфабрикатов	
			перед комплектованием,	
			упаковкой на вынос;	
			контролировать выбор	
			материалов, посуды,	
			контейнеров для	
			упаковки, эстетично	
			упаковывать на вынос;	
			контролировать	
			соблюдение условий,	
			сроков хранения,	
			товарного соседства	
			скомплектованных,	
			упакованных полуфабрикатов;	
			контролировать	
			соблюдение выхода	
			готовых полуфабрикатов	
			при порционировании	
			(комплектовании);	
			применять различные	
			техники	
			порционирования	
			(комплектования)	
			полуфабрикатов с учетом	
ПК 1.4	Осуществлять	наиболее актуальные в	ресурсосбережения подбирать тип и	разработке,
1 IIX 1.4	разработку,	регионе традиционные и	*	разраоотке, адаптации рецептур
	разраоотку, адаптацию	инновационные методы,	количество продуктов, вкусовых,	полуфабрикатов с
	рецептур	техники приготовления	ароматических,	учетом
	полуфабрикатов с	полуфабрикатов;	красящих веществ для	потребностей
	учетом	новые	разработки рецептуры с	различных
	потребностей	высокотехнологичные	учетом особенностей	категорий
	различных	продукты и	заказа, требований по	потребителей,
	категорий	инновационные способы	безопасности продукции;	видов и форм
	потребителей,	их обработки,	соблюдать баланс	обслуживания;
	видов и форм	подготовки, хранения	жировых и вкусовых	ведении расчетов,
	обслуживания	(непрерывный холод,	компонентов;	оформлении и
		шоковое охлаждение и	выбирать форму,	презентации

		29M0n02k3 29M0n02k3 c	текстуру п/ф с учетом	перупьтатор
		заморозка, заморозка с использованием жидкого	текстуру п/ф с учетом способа последующей	результатов проработки
		азота, инновационные	термической обработки;	прорасотки
		способы дозревания	комбинировать разные	
		овощей и фруктов,	методы приготовления	
		консервирования и	п/ф с учетом	
		прочее);	особенностей заказа,	
		современное	кондиции сырья,	
		высокотехнологиченое	требований к	
		оборудование и способы	безопасности готовой	
		его применения;	продукции;	
		принципы, варианты	проводить проработку	
		сочетаемости основных	новой или	
		продуктов с	адаптированной	
		дополнительными	рецептуры и	
		ингредиентами,	анализировать результат,	
		пряностями и	определять направления	
		приправами;	корректировки	
		правила организации	рецептуры;	
		проработки рецептур;	изменять рецептуры	
		правила, методики	полуфабрикатов с учетом	
		расчета количества	особенностей заказа,	
		сырья и продуктов,	сезонности, кондиции,	
		выхода полуфабрикатов;	размера, формы сырья;	
		правила оформления	рассчитывать количество	
		актов проработки,	сырья, продуктов, массу	
		составления	готового полуфабриката	
		технологической	по действующим	
		документации по ее	методикам, с учетом	
		результатам;	норм отходов и потерь	
		правила расчета	при обработке сырья и	
		себестоимости	приготовлении	
		полуфабрикатов	полуфабрикатов;	
			оформлять акт	
			проработки новой или	
			адаптированной	
			рецептуры;	
			представлять результат	
			проработки	
			(полуфабрикат,	
			разработанную	
			документацию)	
			руководству;	
			проводить мастер-класс	
			для представления	
			результатов разработки	
			новой рецептуры	
ПК 2.1	Организовывать	требования охраны	обеспечивать наличие,	организации и
	подготовку	труда, пожарной	контролировать	проведении
	рабочих мест,	безопасности, техники	хранение, расход	подготовки
	оборудования,	безопасности при	полуфабрикатов,	рабочих мест,
	сырья,	выполнении работ;	пищевых продуктов и	подготовки к
	материалов для	санитарно-	материалов с учетом	работе и
	приготовления	гигиенические	нормативов,	безопасной
	горячих блюд,	требования к	требований к	эксплуатации
	кулинарных	процессам	безопасности;	технологического
	изделий, закусок	производства	контролировать	оборудования,
	сложного	продукции, в том числе	ротацию	производственног
	ассортимента в	требования системы	неиспользованных	о инвентаря,
	соответствии с	анализа, оценки и	продуктов в процессе	инструментов,
	инструкцией и	управления опасными	производства;	весоизмерительн
	регламентом.	факторами (системы	составлять заявку и	ых приборов в
		XACCΠ);	обеспечивать	соответствии с

контроля методы качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы И формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение. правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; назначение виды, упаковочных материалов, способы хранения сырья продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

получение продуктов ДЛЯ производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок учетом потребности имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать безопасной приемы эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение рабочем месте производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности. пожарной безопасности, охраны рабочем труда на месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии С инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности В процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования

инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережен ия

		рабочем месте повара;
		контролировать,
		осуществлять
		упаковку, маркировку,
		складирование,
		неиспользованных
		полуфабрикатов,
		пищевых продуктов с
		учетом требований по
		безопасности
		(ХАССП), сроков
ПК 2.2		хранения
ПК 2.2 Осущест	·	контролировать организации и
приготов		наличие, хранение и ведении
творческ	_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
оформле		·   · ·
подготов	ку к примерные	нормы производстве; творческого
реализац	ции выхода	супов контролировать, оформления и
супов с	ложного сложного	осуществлять выбор в подготовки к
ассортим	ента с приготовления	я, в том соответствии с реализации супов
учетом	числе аг	вторских, технологическими сложного
потребно	остей брендовых,	требованиями, ассортимента с
различны	_ ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
категори	•	выбора, безопасность потребностей
потребит		• • •
видов и		дополнительных категорий
обслужи		ингредиентов; потребителей,
	основных про	
	· ·	
	дополнительн	
	ингредиентов	
	характеристик	
	региональных	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	сырья, продукт	
	нормы,	правила ассортимента;
	взаимозаменя	
	сырья и проду	ктов; осуществлять
	пищевая,	взвешивание,
	энергетическа	я измерение продуктов,
	ценность	сырья, входящих в состав
	продуктов,	готовых супов сложного
	супов;	ассортимента в
	варианты с	очетания соответствии с
	основных про	дуктов с рецептурой, заказом;
	другими	осуществлять
	ингредиентамі	и для взаимозаменяемость
	создания гарм	• •
	супов;	соответствии с
	варианты	подбора нормами закладки,
	пряностей и пр	
	ассортимент	
	добавок,	использовать
	полуфабрикат	
	промышленно	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	производства	и приготовления супов
	варианты	их сложного
	·	
	использования	
	ВИДЫ,	правила контролировать,
	безопасной	осуществлять выбор,
	эксплуатации	комбинировать,
	TO\// 10 TO	
	технологическ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	оборудования	и методы
	_	и методы

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи сложного супов ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования

упакованных супов;

способом заказом, обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке: обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации

	T			
		правила общения,	хранения;	
		техника общения,	организовывать,	
		ориентированная на	контролировать,	
		потребителя; базовый	выполнять	
		словарный запас на	порционирование,	
		иностранном языке	оформление сложных	
			супов; сервировать	
			для подачи с учетом	
			потребностей	
			различных категорий	
			потребителей, форм и	
			способов	
			обслуживания;	
			контролировать	
			температуру подачи	
			супов;	
			организовывать	
			хранение сложных	
			супов с учетом	
			требований к	
			безопасности готовой	
			продукции; организовывать,	
			• •	
			контролировать	
			процесс упаковки на	
			ВЫНОС:	
			рассчитывать	
			стоимость супов;	
			вести учет	
			реализованных супов с	
			прилавка/раздачи;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем на	
			раздаче;	
			консультировать	
			потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 2.3	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	непродолжитель	характеристика,	расход запасов,	процессов
	ное хранение	требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	горячих соусов	примерные нормы	производстве;	творческого
	сложного	выхода соусов	контролировать,	оформления и
	ассортимента.	сложного	осуществлять выбор в	подготовки к
		приготовления, в том	соответствии с	реализации
		числе авторских,	технологическими	соусов сложного
		брендовых,	требованиями,	ассортимента с
		региональных;	оценивать качество и	учетом
		правила выбора,	безопасность	потребностей
		требования к качеству,	основных продуктов и	различных
		принципы	дополнительных	категорий
		сочетаемости	ингредиентов;	потребителей,
		основных продуктов и	сочетать основные	видов и форм
		дополнительных	продукты с	обслуживания
		ингредиентов к ним;	дополнительными	2007 y AVIDGI IVIA
		характеристика	ингредиентами для	
		региональных видов	создания гармоничных	
L	1	Гьегиональцыу вийов	ооздания тармопичных	

сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых продуктов, COYCOB; сочетания варианты основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных COYCOB; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок. полуфабрикатов промышленного производства И варианты ИΧ использования; правила виды, безопасной эксплуатации технологического оборудования И производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, соусов готовых С учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы формы И инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления С помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов

соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих состав В сложного COYCOB ассортимента R соответствии С рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления В соответствии С способом заказом. обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии С особенностями заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи. требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных

продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи сложного соусов ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых COVCOB; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты ДЛЯ соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных сервировать COVCOB: для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи COYCOB; организовывать хранение сложных соусов учетом С требований безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов: учет вести реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с

			потробитолог	
			потребителем на	
			раздаче;	
			консультировать	
			потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 2.4	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и	требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	подготовку к	примерные нормы	производстве;	творческого
	реализации	выхода горячих блюд	контролировать,	оформления и
	горячих блюд и	и гарниров из овощей,	осуществлять выбор в	подготовки к
	гарниров из	круп, бобовых,	соответствии с	реализации
				·
		макаронных изделий	технологическими	•
	бобовых,	СЛОЖНОГО	требованиями,	гарниров из
	макаронных	приготовления, в том	оценивать качество и	овощей, круп,
	изделий	числе авторских,	безопасность	бобовых,
	СЛОЖНОГО	брендовых,	основных продуктов и	макаронных
	ассортимента с	региональных;	дополнительных	изделий сложного
	учетом	правила выбора,	ингредиентов;	ассортимента с
	потребностей	требования к качеству,	сочетать основные	учетом
	различных	принципы	продукты с	потребностей
	категорий	сочетаемости	дополнительными	различных
	потребителей,	основных продуктов и	ингредиентами для	категорий
	видов и форм	дополнительных	создания гармоничных	потребителей,
	обслуживания.	ингредиентов к ним;	горячих блюд и	видов и форм
	·	характеристика	гарниров из овощей,	обслуживания
		региональных видов	круп, бобовых,	,
		сырья, продуктов;	макаронных изделий	
		нормы, правила	сложного	
		взаимозаменяемости	ассортимента;	
		сырья и продуктов;	контролировать,	
		пищевая,		
		' '	осуществлять	
		энергетическая	взвешивание,	
		ценность сырья,	измерение продуктов,	
		продуктов, готовых	входящих в состав	
		горячих блюд и	горячих блюд и	
		гарниров из овощей,	гарниров из овощей,	
		круп, бобовых,	круп, бобовых,	
		макаронных изделий;	макаронных изделий	
		варианты сочетания	сложного	
		основных продуктов с	ассортимента в	
		другими	соответствии с	
		ингредиентами для	рецептурой, заказом;	
		создания гармоничных	осуществлять	
		горячих блюд и	взаимозаменяемость	
		гарниров из овощей,	продуктов в	
		круп, бобовых,	соответствии с	
		макаронных изделий ;	нормами закладки,	
		варианты подбора	особенностями заказа.	
		варианты подбора пряностей и приправ:	особенностями заказа, сезонностью:	
		пряностей и приправ;	сезонностью;	
		пряностей и приправ; ассортимент вкусовых	сезонностью; использовать	
1		пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок,	сезонностью; использовать региональное сырье,	
		пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов	сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для	
		пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного	сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих	
		пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и	сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из	
		пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного	сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих	

правила виды. безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления блюд горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп,

изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии способом заказом. обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству И безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп,

макаронных изделий для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд гарниров из овощей, бобовых, круп, изделий макаронных сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий: требования безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий; сервировать для подачи С учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи хиркаот блюд гарниров из овощей, бобовых. круп, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овошей. круп. макаронных бобовых, изделий; вести учет реализованных блюд горячих

			гарниров из овощей,	
			круп, бобовых,	
			макаронных изделий с	
			прилавка/раздачи;	
			поддерживать	
			визуальный контакт с	
			потребителем на	
			раздаче;	
			консультировать	
			потребителей;	
			_ ·	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 2.5	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и	требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	подготовку к	примерные нормы	производстве;	творческого
	реализации	выхода горячих блюд	контролировать,	оформления и
	горячих блюд из	из яиц, творога, сыра,	осуществлять выбор в	подготовки к
	яиц, творога,	муки сложного	соответствии с	реализации
	сыра, муки	приготовления, в том	технологическими	горячих блюд из
	сложного	числе авторских,	требованиями,	яиц, творога,
			· ·	
	ассортимента с	брендовых,	оценивать качество и	сыра, муки
	учетом	региональных;	безопасность	СЛОЖНОГО
	потребностей	правила выбора,	основных продуктов и	ассортимента с
	различных	требования к качеству,	дополнительных	учетом
	категорий	принципы	ингредиентов;	потребностей
	потребителей,	сочетаемости	сочетать основные	различных
	видов и форм	основных продуктов и	продукты с	категорий
	обслуживания.	дополнительных	дополнительными	потребителей,
		ингредиентов к ним;	ингредиентами для	видов и форм
		характеристика	создания гармоничных	обслуживания
		региональных видов	горячих блюд из яиц,	-
		сырья, продуктов;	творога, сыра, муки	
		нормы, правила	сложного	
		взаимозаменяемости	ассортимента;	
		сырья и продуктов;	контролировать,	
			осуществлять	
		пищевая,	• •	
		энергетическая	взвешивание,	
		ценность сырья,	измерение продуктов,	
		продуктов, горячих	входящих в состав	
		блюд из яиц, творога,	горячих блюд из яиц,	
		сыра, муки;	творога, сыра, муки	
		варианты сочетания	сложного	
		основных продуктов с	ассортимента в	
		другими	соответствии с	
		ингредиентами для	рецептурой, заказом;	
		создания гармоничных	осуществлять	
		горячих блюд из яиц,	взаимозаменяемость	
		творога, сыра, муки;	продуктов в	
		варианты подбора	соответствии с	
		пряностей и приправ;	нормами закладки,	
		ассортимент вкусовых	особенностями заказа,	
		добавок,	сезонностью;	
		полуфабрикатов	использовать	
		промышленного	региональное сырье,	
		производства и	продукты для	
		варианты их	приготовления горячих	
		использования;	блюд из яиц, творога,	
	l .	7.5/16/1665Ballinn,	TOPOIA,	

правила виды. безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы формы И инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента: способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа. способа подачи. требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления,

сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные для полуфабрикаты супов, готовые супы организации для хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи С учетом потребностей категорий различных потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного сырья водного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила нормы. взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых продуктов, горячих блюд из рыбы, водного нерыбного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства И ИΧ варианты использования; правила виды, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд ИЗ рыбы,

нерыбного

водного

\_\_\_\_ контролировать наличие, хранение и запасов. расход продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты дополнительными для ингредиентами создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья спожного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента В соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов соответствии C нормами закладки. особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд рыбы, ИЗ нерыбного водного сложного сырья ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления В соответствии способом заказом. обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии

организации И ведении процессов приготовления, творческого оформления И подготовки К реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента С учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

сырья, готовых горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья учетом С требований безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы формы И инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных,

особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пиши. формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента В соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного

	приготовление, творческое оформление и	рецептуры, характеристика, требования к качеству,	наличие, хранение и расход запасов, продуктов на	ведении процессов приготовления,
ПК 2.7	Осуществлять приготовление,	ассортимент, рецептуры,	контролировать наличие, хранение и	организации и ведении
			оказывать им помощь в выборе блюд	
			на иностранном языке,	
			профессиональной терминологией, в т.ч.	
			владеть	
			потребителей;	
			раздаче; консультировать	
			потребителем на	
			поддерживать визуальный контакт с	
			прилавка/раздачи;	
			нерыбного водного сырья с	
			горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	
			реализованных	
			сырья; вести учет	
			нерыбного водного	
			блюд из рыбы,	
			сырья; рассчитывать стоимость горячих	
			нерыбного водного	
			вынос: горячих блюд из рыбы,	
			процесс упаковки на	
			контролировать	
			продукции; организовывать,	
			безопасности готовой	
			сырья с учетом требований к	
			нерыбного водного	
			горячих блюд из рыбы,	
		иностранном языке	организовывать хранение сложных	
		словарный запас на	сырья;	
		потребителя; базовый	нерыбного водного	
		гехника оощения, ориентированная на	температуру подачи горячих блюд из рыбы,	
		правила общения, техника общения,	контролировать	
		сырья;	обслуживания;	
		нерыбного водного	способов	
		упакованных горячих блюд из рыбы,	различных категорий потребителей, форм и	
		вынос, маркирования	потребностей	
		правила упаковки на	для подачи с учетом	
		сырья сложного ассортимента;	нерыбного водного сырья; сервировать	
		нерыбного водного	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	
		блюд из рыбы,	оформление сложных	
		хранения горячих	порционирование,	
		требования к безопасности	контролировать, выполнять	
		сырья;	организовывать,	
		нерыбного водного	хранения;	
		замороженных горячих блюд из рыбы,	сырья, готовые блюда для организации	

подготовку реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; выбора, правила требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила нормы, взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая сырья, ценность готовых продуктов, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика: варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства ИΧ варианты использования; правила виды. безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд ИЗ мяса. домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы,

дичи, кролика с учетом

производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика дичи. сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих В состав горячих блюд из мяса, домашней птицы. кролика дичи, сложного ассортимента В соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов соответствии С нормами закладки. особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд мяса. домашней птицы, кролика дичи, сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии способом заказом, обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии

особенностями

творческого оформления И подготовки К реализации горячих блюд из мяса, домашней дичи, птицы, кролика сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и обслуживания

требований безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы формы И инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд мяса, ИЗ домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; назначение виды, посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы. дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных,

заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пиши. формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда ИЗ мяса, домашней птицы, кролика дичи, сложного ассортимента В соответствии C рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы. дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд мяса, домашней птицы, кролика дичи. сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные для полуфабрикаты горячих блюд из мяса,

	T		
	замороженных горячих	домашней птицы,	
	блюд из мяса,	дичи, кролика, готовые	
	домашней птицы,	блюда для	
	дичи, кролика;	организации хранения;	
	требования к	организовывать,	
	безопасности	контролировать,	
	хранения горячих	выполнять	
	блюд из мяса,	порционирование,	
	домашней птицы,	оформление сложных	
	дичи, кролика	горячих блюд из мяса,	
	сложного	домашней птицы,	
	ассортимента;	дичи, кролика;	
	правила упаковки на	сервировать для	
	вынос, маркирования	подачи с учетом	
	упакованных горячих	потребностей	
	блюд из мяса,	различных категорий	
		потребителей, форм и	
	домашней птицы,		
	дичи, кролика;	способов	
	правила общения,	обслуживания;	
	техника общения,	контролировать	
	ориентированная на	температуру подачи	
	потребителя; базовый	горячих блюд из мяса,	
	словарный запас на	домашней птицы,	
	иностранном языке	дичи, кролика;	
		организовывать	
		хранение сложных	
		горячих блюд из мяса,	
		домашней птицы,	
		дичи, кролика с учетом	
		требований к	
		безопасности готовой	
		продукции;	
		организовывать,	
		контролировать	
		процесс упаковки на	
		вынос:	
		рассчитывать	
		стоимость горячих	
		блюд из мяса,	
		домашней птицы,	
		дичи, кролика;	
		вести учет	
		реализованных	
		горячих блюд из мяса,	
		домашней птицы,	
		дичи, кролика с	
		прилавка/раздачи;	
		поддерживать	
		визуальный контакт с	
		потребителем на	
		раздаче;	
		консультировать	
		потребителей;	
		владеть	
		профессиональной	
		терминологией, в т.ч.	
		на иностранном языке,	
		LIA MINOSIPALITONI ASDING,	
		UKASHIBATE NW DOMOTHE	
		оказывать им помощь	
ПК 2.1	Thefolous	в выборе блюд	0055
ПК 3.1 Организовывать	требования охраны	в выборе блюд обеспечивать наличие,	организа
подготовку	труда, пожарной	в выборе блюд обеспечивать наличие, контролировать	ции и проведении
•		в выборе блюд обеспечивать наличие,	•

сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

выполнении работ; санитарногигиенические требования процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (системы XACCI); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы И формы инструктирования персонала в области обеспечения условий безопасных труда, качества безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними: последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; назначение виды, упаковочных способы материалов,

хранения

сырья

ответственность

за

пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок С учетом потребности И имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем труда на месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии С инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять

подготовки К работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственног инвентаря, инструментов, весоизмерительн ых приборов В соответствии инструкциями регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережен

продуктов; несоблюдение виды кухонных ножей, санитарногигиенических других видов инструментов, требований, техники инвентаря, правила безопасности, пожарной подготовки их к работе, ухода за ними безопасности В процессе работы: и их назначение демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения ПК 3.2 Осуществлять контролировать организации и ассортимент, приготовление, рецептуры, наличие, хранение и ведении непродолжитель характеристика, расход запасов. процессов требования к качеству, продуктов приготовления, ное хранение холодных примерные нормы производстве; творческого соусов, заправок выхода холодных контролировать, оформления и соусов, заправок осуществлять выбор в учетом подготовки к потребностей сложного соответствии реализации различных приготовления, в том технологическими холодных соусов, категорий числе авторских, требованиями, заправок потребителей, брендовых, оценивать качество и сложного видов и форм региональных; безопасность ассортимента с учетом обслуживания правила выбора, основных продуктов и дополнительных требования к качеству, потребностей принципы различных ингредиентов; основные сочетаемости сочетать категорий основных продуктов и продукты потребителей, дополнительных дополнительными видов и форм ингредиентов к ним; ингредиентами для обслуживания создания гармоничных характеристика региональных видов холодных COYCOB, сырья, продуктов; заправок сложного нормы, правила ассортимента; взаимозаменяемости контролировать, сырья и продуктов; осуществлять пищевая, взвешивание, энергетическая измерение продуктов, ценность сырья, входящих состав продуктов, готовых холодных соусов, заправок сложного соусов; варианты сочетания ассортимента основных продуктов с соответствии другими рецептурой, заказом; ингредиентами для осуществлять создания гармоничных взаимозаменяемость холодных соусов, продуктов В заправок; соответствии С варианты подбора нормами закладки, пряностей и приправ; особенностями заказа,

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; правила виды, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных COYCOB, заправок сложного ассортимента; способы формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного

сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов, холодных заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями C заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента В соответствии C рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных заправок соусов, сложного ассортимента;

	ассортимента		В
	требования к		
	безопасности		
	хранения хол		
	соусов, запра	•	ты,
	сложного	отбраковывать	
	ассортимент	а; недоброкачественну	/Ю
	правила упак	ковки на продукцию;	
	вынос, марки	рования организовывать,	
	упакованных	холодных контролировать,	
	соусов, запра	авок; выполнять	
	правила общ		
	техника обще	_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ных
	ориентирова		
	потребителя		
	словарный за		
	иностранном		
	иностранном	•	рий
		различных катего потребителей, фор	
		способов	VI VI
		обслуживания;	
		контролировать	
		температуру под	
		холодных соус	сов,
		заправок;	
		организовывать	
		хранение сложі	ных
		холодных соус	ов,
		заправок с уче	том
		требований	к
		безопасности гото	вой
		продукции;	
		организовывать,	
		контролировать	
		процесс упаковки	на
		вынос:	
		рассчитывать	
		·	JLIV
		стоимость холоді	TOIA
		соусов, заправок;	
		1	чет
		реализованных	
		холодных соус	·
		заправок	С
		прилавка/раздачи;	
		поддерживать	
		визуальный контак	гс
		потребителем	на
		раздаче;	
		консультировать	
		потребителей;	
		владеть	
		профессиональной	
		терминологией, в т.ч	4.
		на иностранном язы	
		оказывать им помоц	
		в выборе блюд	
ПК 3.3 Осущес	ствлять ассортимент	·	организации и
1 .	вление, рецептуры,	наличие, хранение	
творчес			
оформи		_ ·	• •
			на приготовления, творческого
		DOUNT   DOUNDED DO	
подгото	•	нормы производстве;	
реализ	ации выхода	нормы производстве; салатов контролировать, осуществлять выбо	оформления и

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; выбора, правила требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых продуктов, салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами ДЛЯ создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства варианты ИΧ использования: виды. правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента: способы И формы инструктирования персонала в области приготовления салатов

сложного

соответствии технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; основные сочетать продукты С дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента В соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов В соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента: контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости. региональными особенностями приготовлении пиши. формой и способом

обслуживания и т.д.;

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; назначение виды, посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования безопасности салатов хранения сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

организовывать приготовление, салаты готовить сложного ассортимента соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы ДЛЯ организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов учетом

		контрол процесс вынос: рассчит стоимос вести реализс салатов	ности готовой ии; овывать, ировать сть салатов; учет рванных	
		поддерж визуаль потреби раздаче консуль потреби владеть професс терминс на инос	ный контакт с ітелем на і; тировать ітелей; сиональной ологией, в т.ч. гранном языке, іть им помощь	
пригот творче оформ подгот реали канапе холод закусс ассор учетог потреб разли катего потреб видов	пление и требовани примернь выхода холодных сложного приготовлителей, и форм кивания основных дополнити ингредией характери регионали сырья, пр нормы, взаимозай сырья и п пищевая, энергетиченность продуктов канапе, закусок; варианты основных другими ингредией	ент, наличие расход продукти произво канапе, контрол осущест соответи продуктов и ельных нтов к ним; истика выбора, правила меняемости родуктов; правила меняемости родуктов; правила меняемости родуктов; правила канапе, холодных закусок ассорти сочетания продуктов сочетания продуктов сочетания продуктов сочетания продуктов сочетания продуктов с правила канапе, закусок ассорти соответи родуктов сочетания продуктов с продукт	ировать е, хранение и запасов, ов на дстве; ировать, гвлять выбор в ствии с огическими ниями, ать качество и ность ых продуктов и ительных ентов; ь основные ы с ительными ентами для я гармоничных холодных холодных сложного мента; ировать, гвлять зание, ние продуктов, их в состав холодных сложного мента в ствии с грой, заказом; гвлять заменяемость ов в ствии с	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства И ИΧ варианты использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы И формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых пищевых видов продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи,

особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты ДЛЯ приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, выбор, осуществлять комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями С заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление. готовить канапе. закуски холодные сложного ассортимента R соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных массы веществ, при продукта термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим

термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных сложного закусок ассортимента; температура подачи холодных канапе, сложного закусок ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

способом канапе, закусок холодных сложного ассортимента; предупреждать процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы организации для хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок С учетом требований безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать канапе, стоимость холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть

	1		T	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 3.5	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и	требования к качеству,	продуктов на	приготовления,
	подготовку к	примерные нормы	производстве;	творческого
	реализации	выхода холодных	контролировать,	оформления и
	холодных блюд	блюд из рыбы,	осуществлять выбор в	подготовки к
	из рыбы,	нерыбного водного	соответствии с	реализации
	нерыбного	сырья сложного	технологическими	холодных блюд из
	водного сырья	приготовления, в том	требованиями,	рыбы, нерыбного
	СЛОЖНОГО	числе авторских,	оценивать качество и	водного сырья
	ассортимента с	брендовых,	безопасность	сложного
	учетом	региональных;	основных продуктов и	ассортимента с
	потребностей	правила выбора,	дополнительных	учетом
	различных	требования к качеству,	ингредиентов;	потребностей
	категорий	принципы	сочетать основные	различных
	потребителей,	сочетаемости	продукты с	категорий
	видов и форм	основных продуктов и	дополнительными	потребителей,
	обслуживания	дополнительных	ингредиентами для	видов и форм обслуживания
		ингредиентов к ним;	создания гармоничных холодных блюд из	оослуживания
		характеристика	холодных блюд из рыбы, нерыбного	
		региональных видов	1 -	
		сырья, продуктов;	водного сырья	
		нормы, правила взаимозаменяемости	сложного ассортимента;	
		сырья и продуктов; пищевая,	контролировать, осуществлять	
		энергетическая	взвешивание,	
		ценность сырья,	измерение продуктов,	
		продуктов, готовых	входящих в состав	
		холодных блюд из	холодных блюд из	
		рыбы, нерыбного	рыбы, нерыбного	
		водного сырья;	водного сырья	
		варианты сочетания	сложного	
		основных продуктов с	ассортимента в	
		другими	соответствии с	
		ингредиентами для	рецептурой, заказом;	
		создания гармоничных	осуществлять	
		холодных блюд из	взаимозаменяемость	
		рыбы, нерыбного	продуктов в	
		водного сырья;	соответствии с	
		варианты подбора	нормами закладки,	
		пряностей и приправ;	особенностями заказа,	
		ассортимент вкусовых	сезонностью,	
		добавок,	кондицией сырья;	
		полуфабрикатов	использовать	
		промышленного	региональное сырье,	
		производства и	продукты для	
		варианты их	приготовления	
		использования;	холодных блюд из	
		виды, правила	рыбы, нерыбного	
		безопасной	водного сырья	
		эксплуатации	сложного	
		технологического	ассортимента;	
		оборудования и	контролировать,	
		производственного	осуществлять выбор, комбинировать,	
		инвентаря;		
Ĺ	1	правила охлаждения и	применять различные	

замораживания, размораживания заготовок ДЛЯ холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы, водного сырья, готовых холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного учетом сырья С требований безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы, водного сырья сложного ассортимента; способы формы И инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы, водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд рыбы, ИЗ нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы, водного сырья сложного

методы приготовления В соответствии С способом заказом, обслуживания; изменять, адаптировать выход рецептуру, порции в соответствии особенностями С заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пиши. формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента В соответствии С рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы, водного сырья; степень определять доводить готовности, до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сложного сырья ассортимента; предупреждать В процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать

ассортимента; температура подачи холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования безопасности холодных хранения блюд ИЗ рыбы, водного нерыбного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на

иностранном языке

недоброкачественную продукцию; охлаждать И замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты ДЛЯ холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи учетом потребностей категорий различных потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи блюд из холодных рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать сложных хранение холодных блюд ИЗ рыбы, нерыбного водного сырья учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд рыбы, ИЗ водного нерыбного сырья; вести учет реализованных холодных блюд ИЗ нерыбного рыбы. водного сырья прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на

			раздаче;	
			консультировать	
			потребителей;	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 3.6	Осуществлять	ассортимент,	контролировать	организации и
	приготовление,	рецептуры,	наличие, хранение и	ведении
	творческое	характеристика,	расход запасов,	процессов
	оформление и	требования к качеству,		приготовления,
	1 ' '		1 112	
	подготовку к	примерные нормы	производстве;	творческого
	реализации	выхода холодных	контролировать,	оформления и
	холодных блюд	блюд из мяса,	осуществлять выбор в	подготовки к
	из мяса,	домашней птицы,	соответствии с	реализации
	домашней	дичи, кролика	технологическими	холодных блюд из
	птицы, дичи	сложного	требованиями,	мяса, домашней
	сложного	приготовления, в том	оценивать качество и	птицы, дичи,
	ассортимента с	числе авторских,	безопасность	кролика сложного
	учетом	брендовых,	основных продуктов и	ассортимента с
	потребностей	региональных;	дополнительных	учетом
	различных	правила выбора,	ингредиентов;	потребностей
	категорий	требования к качеству,	сочетать основные	различных
	потребителей,	принципы	продукты с	категорий
	видов и форм	сочетаемости	дополнительными	потребителей,
	обслуживания			видов и форм
	ООСЛУЖИВАНИЯ	основных продуктов и	ингредиентами для	
		дополнительных	создания гармоничных	обслуживания
		ингредиентов к ним;	холодных блюд из	
		характеристика	мяса, домашней	
		региональных видов	птицы, дичи, кролика	
		сырья, продуктов;	сложного	
		нормы, правила	ассортимента;	
		взаимозаменяемости	контролировать,	
		сырья и продуктов;	осуществлять	
		пищевая,	взвешивание,	
		энергетическая	измерение продуктов,	
		ценность сырья,	входящих в состав	
		продуктов, готовых	холодных блюд из	
		холодных блюд из	мяса, домашней	
		мяса, домашней	птицы, дичи, кролика	
		птицы, дичи, кролика;	сложного	
		варианты сочетания	ассортимента в	
		•	соответствии с	
		основных продуктов с		
		другими	рецептурой, заказом;	
		ингредиентами для	осуществлять	
		создания гармоничных	взаимозаменяемость	
		холодных блюд из	продуктов в	
		мяса, домашней	соответствии с	
		птицы, дичи, кролика;	нормами закладки,	
		варианты подбора	особенностями заказа,	
		пряностей и приправ;	сезонностью;	
		ассортимент вкусовых	использовать	
		добавок,	региональное сырье,	
		полуфабрикатов	продукты для	
		промышленного	приготовления	
		производства и	холодных блюд из	
		варианты их	мяса, домашней	
		, использования;	птицы, дичи, кролика	
		виды, правила	сложного	
		безопасной	ассортимента;	
		эксплуатации	контролировать,	
	l .	Chairiga i aqvivi	KOTT POTIVIPODATO,	

технологического оборудования И производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления блюд холодных мяса. домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; формы способы И инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд домашней мяса, птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных мяса, блюд ИЗ домашней птицы, дичи, кролика ДЛЯ подачи; назначение виды, посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и

осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии особенностями заказа. использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда ИЗ мяса. домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента соответствии рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи. требований к качеству безопасности и готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых блюд холодных мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать В процессе

способы подачи холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд домашней мяса, птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования безопасности хранения холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, кролика дичи, сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для блюд, холодных готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать ДЛЯ подачи учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи блюд из холодных мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса. домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд ИЗ мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд домашней мяса. птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

	1		T	
			владеть	
			профессиональной	
			терминологией, в т.ч.	
			на иностранном языке,	
			оказывать им помощь	
			в выборе блюд	
ПК 3.7	Осуществлять	наиболее актуальные	подбирать тип и	разработ
	разработку,	в регионе	количество продуктов,	ке, адаптации
	адаптацию	традиционные и	вкусовых,	рецептур
	рецептур	инновационные	ароматических,	холодных блюд,
	холодных блюд,	методы, техники	· ·	кулинарных
	кулинарных	приготовления	красящих веществ для	изделий, закусок,
	изделий,	холодных блюд,	разработки рецептуры	в том числе
	закусок, в том	кулинарных изделий,	с учетом особенностей	авторских,
	числе авторских,	закусок;	заказа, требований по	брендовых,
	брендовых,	новые	безопасности	региональных с
	региональных с	высокотехнологичные	продукции;	учетом
	учетом	продукты и	соблюдать баланс	потребностей
	потребностей	инновационные	жировых и вкусовых	различных
	различных	способы	· ·	категорий
	категорий	приготовления,	компонентов;	потребителей,
	потребителей,	хранения	выбирать форму,	видов и форм
	видов и форм	(непрерывный холод,	текстуру холодных	обслуживания;
	обслуживания	шоковое охлаждение и	блюд, кулинарных	ведении
		заморозка, заморозка	изделий, закусок, в том	расчетов,
		с использованием	числе авторских,	оформлении и
		жидкого азота,	брендовых,	презентации
		инновационные способы дозревания	региональных с учетом	результатов проработки
		. '' !	1 -	прорасотки
		овощей и фруктов, консервирования и	способа последующей	
		прочее);	термической	
		современное	обработки;	
		высокотехнологиченое	комбинировать разные	
		оборудование и	методы приготовления	
		способы его	холодных блюд,	
		применения;	кулинарных изделий,	
		принципы, варианты	закусок с учетом	
		сочетаемости	особенностей заказа,	
		основных продуктов с	требований к	
		дополнительными	безопасности готовой	
		ингредиентами,		
		пряностями и	продукции;	
		приправами;	проводить проработку	
		правила организации	новой или	
		проработки рецептур;	адаптированной	
		правила, методики	рецептуры и	
		расчета количества	анализировать	
		сырья и продуктов,	результат, определять	
		выхода холодных	направления	
		блюд, кулинарных	корректировки	
		изделий, закусок;		
		правила оформления	рецептуры;	
		актов проработки,	изменять рецептуры	
		составления технологической	холодных блюд,	
			кулинарных изделий,	
		документации по ее результатам;	закусок с учетом	
		правила расчета	особенностей заказа,	
		себестоимости	сезонности, форм и	
		холодных блюд,	методов	
		кулинарных изделий,	обслуживания;	
		закусок	ооолуживания,	
	I .	1	I	

		1	1	
			рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных	
			блюд, кулинарных изделий, закусок по	
			действующим методикам, с учетом	
			норм отходов и потерь при приготовлении;	
			оформлять акт	
			проработки новой или адаптированной	
			рецептуры;	
			представлять результат проработки	
			(готовые холодные	
			блюда, кулинарные изделия, закуски,	
			разработанную	
			документацию) руководству;	
			проводить мастер- класс для	
			представления результатов	
			разработки новой	
			рецептуры	
ПИСЛ	Oovergotte	OLET VOEL LILLO	CUCTIANADOROTI	роспоботко
ПК 6.1	Осуществлять разработку	актуальные направления,	анализировать потребительские	разработке различных видов
ПК 6.1		•		1
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской	направления, тенденции ресторанной моды в области	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и	различных видов меню, ассортимента кулинарной и
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания;	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала,	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню,	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции,	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки,	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и
ПК 6.1	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила	потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни,	различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд,

		ресторанного меню;	рассчитывать цену на	
		основные принципы	различные виды	
		подбора алкогольных	кулинарной и	
		напитков к блюдам,	кондитерской	
		классические	продукции;	
		варианты и	рассчитывать	
		актуальные	энергетическую	
		закономерности	ценность блюд,	
		сочетаемости блюд и	кулинарных и	
		алкогольных напитков;	кондитерских изделий;	
		примеры успешного	предлагать стиль	
		ресторанного меню,	оформления меню с	
		приемлемого с	учетом профиля и	
		кулинарной и	концепции	
		коммерческой точек	организации питания;	
		зрения, организаций	составлять понятные и	
		питания с разной	привлекательные	
		ценовой категорией и	описания блюд;	
		типом кухни в регионе;	выбирать формы и	
		правила	методы презентации	
		ценообразования,	меню,	
		факторы, влияющие на	взаимодействовать с	
		цену кулинарной и	руководством,	
		кондитерской	потребителем в целях	
		продукции	презентации новых	
		собственного	блюд меню;	
		производства;	владеть	
		методы расчета	профессиональной	
		стоимости различных	терминологией,	
		видов кулинарной и	консультировать	
		кондитерской	потребителей,	
		продукции в	оказывать им помощь	
		организации питания;	в выборе блюд в	
		правила <sub>ў</sub> расчета	новом меню;	
		энергетической	анализировать спрос	
		ценности блюд,	на новую кулинарную и	
		кулинарных и	кондитерскую	
		кондитерских изделий;	продукцию в меню и	
		возможности	использовать	
		применения	различные способы	
		специализированного	оптимизации меню	
		программного для		
		разработки меню, расчета стоимости		
		кулинарной и		
		кондитерской		
		продукции;		
		базовый словарный		
		запас на иностранном		
		языке, техника		
		общения,		
		ориентированная на		
		потребителя		
ПК 6.2	Осуществлять	виды организационных	взаимодействовать со	осуществлении
	текущее	требований и их	службой обслуживания	текущего
	планирование,	влияние на	и другими	планирования
	координацию	планирование работы	структурными	деятельности
	деятельности	бригады/команды;	подразделениями	подчиненного
	подчиненного	дисциплинарные	организации питания;	персонала с
	персонала с	процедуры в	планировать работу	учетом
	учетом	организации питания;	подчиненного	взаимодействия с
	взаимодействия	методы эффективного	персонала;	другими
·	<del></del>			

	с другими	планирования работы	составлять графики	подразделениями
	подразделениям	бригады/команды;	работы с учетом	•
	И	методы привлечения	потребности	координации
		членов	организации питания;	деятельности
		бригады/команды к	управлять	подчиненного
		процессу	конфликтными	персонала
		планирования работы;	ситуациями,	
		методы эффективной	разрабатывать и	
		организации работы бригады/команды;	осуществлять	
		способы получения	мероприятия по мотивации и	
		информации о работе	стимулированию	
		бригады/команды со	персонала;	
		стороны;	предупреждать факты	
		способы оценки	хищений и других	
		качества выполняемых	случаев нарушения	
		работ членами	трудовой дисциплины;	
		бригады/команды,	рассчитывать по	
		поощрения членов бригады/команды;	принятой методике основные	
		личные обязанности и	производственные	
		ответственность	показатели, стоимость	
		бригадира на	готовой продукции;	
		производстве;	вести утвержденную	
		принципы разработки	учетно-отчетную	
		должностных обязанностей,	документацию;	
		графиков работы и	организовывать документооборот	
		табеля учета рабочего	документоооорот	
		времени;		
		правила работы с		
		документацией,		
		составление и ведение		
		которой входит в		
		обязанности бри-		
		гадира;		
		нормативно-правовые		
		документы, регулирующие область		
		личной		
		ответственности бригадира;		
		структура организаций		
		питания различных		
		типов, методы		
		осуществления		
		взаимосвязи между		
		подразделениями		
		производства;		
		методы		
		предотвращения и разрешения проблем в		
		работе, эффективного		
		общения в		
		бригаде/команде;		
		психологические типы		
		характеров работников		
ПК 6.3	Организовывать	требования к	взаимодействовать со	организации
	ресурсное	условиям, срокам	службой снабжения;	ресурсного
	обеспечение	хранения и правила	оценивать	обеспечения
	деятельности	складирования	потребности,	деятельности
	подчиненного	пищевых продуктов в	обеспечивать наличие	подчиненного
	персонала	организациях питания;	материальных и	персонала;

назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного морозильного оборудования; изменения, происходящие В продуктах при хранении; сроки условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). формы способы И инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного морозильного оборудования требования К обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные

других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов,

продуктов

контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов

	1	T	T	
		тенденции в области		
		обеспечения		
		сохранности запасов		
		на предприятиях		
ПК 6.4	Оомиротрият	ПИТАНИЯ	KOLITROFIANOROTI	FFOUNDODOUNA
1110.4	Осуществлять организацию и	нормативные правовые акты в	контролировать соблюдение	планировании собственной
	контроль	области организации	регламентов и	деятельности в
	текущей	питания различных	стандартов	области
	деятельности	категорий	организации питания,	организации и
	подчиненного	потребителей:	отрасли;	контроля работы
	персонала	санитарные правила и	определять критерии	производственног
		нормы (СанПиН),	качества готовых	о персонала
		профессиональные	блюд, кулинарных,	(определять
		стандарты,	кондитерских изделий,	объекты
		должностные	напитков;	контроля,
		инструкции,	органолептически	периодичность и
		положения,	оценивать качество	формы контроля)
		инструкции по	готовой кулинарной и	контроле качества
		пожарной	кондитерской	выполнения
		безопасности, технике	продукции, проводить	работ;
		безопасности, охране	бракераж, вести	организации
		труда персонала	документацию по	текущей
		ресторана;	контролю качества	деятельности
		отраслевые	готовой продукции;	персонала
		стандарты; правила внутреннего	определять риски в области производства	
		трудового распорядка	кулинарной и	
		ресторана;	кондитерской	
		правила, нормативы	продукции, определять	
		учета рабочего	критические точки	
		времени персонала;	контроля качества и	
		стандарты на основе	безопасности	
		системы ХАССП,	продукции в процессе	
		ГОСТ ISO 9001-2011	производства;	
		классификацию	организовывать	
		организаций питания;	рабочие места	
		структуру организации	различных зон кухни;	
		питания;	организовывать,	
		принципы организации	контролировать и	
		процесса	оценивать работу	
		приготовления кулинарной и	подчиненного персонала	
		кондитерской	Персонала	
		продукции, способы ее		
		реализации;		
		правила отпуска		
		готовой продукции из		
		кухни для различных		
		форм обслуживания;		
		правила организации		
		работы,		
		функциональные		
		обязанности и области		
		ответственности		
		поваров, кондитеров,		
		пекарей и других		
		категорий работников кухни;		
		кухни, методы планирования,		
		контроля и оценки		
		качества работ		
		исполнителей;		
L	ı	,,	1	1

	I		Τ	
		схема, правила		
		проведения		
		производственного		
		контроля;		
		ОСНОВНЫЕ		
		производственные		
		полозления		
		подразделения организации питания;		
		правила первичного		
		документооборота,		
		учета и отчетности;		
		формы документов,		
		порядок их		
		заполнения;		
		контрольные точки		
		процессов		
		производства,		
		обеспечивающие		
		безопасность готовой		
		продукции;		
		современные		
		тенденции и		
		передовые технологии,		
		процессы		
		приготовления		
		продукции		
		собственного		
		производства;		
		правила составления		
		графиков выхода на работу		
ПК 6.5	Осуществлять	виды, формы и методы	анализировать	планировании
	инструктировани	мотивации персонала;	уровень	обучения
	_		į <i>-</i>	i ,
1	е, обучение	способы и формы	подготовленности	поваров,
	е, обучение поваров,	способы и формы инструктирования	подготовленности подчиненного	поваров, кондитеров,
		' '	• •	• •
	поваров,	инструктирования	подчиненного	кондитеров,
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	инструктирования персонала; формы и методы профессионального	подчиненного персонала, определять потребность в обучении,	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения,	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования;	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте;	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения;	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения;	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания,	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов
	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и	кондитеров, пекарей; инструктировании , обучении на рабочем месте оценке результатов

	<del>-</del>
оценки результатов	мастер-классы,
обучения персонала;	инструктажи с
методики обучения в	демонстрацией
процессе трудовой	приемов, методов
деятельности;	приготовления,
принципы организации	оформления и
тренингов,	подготовки к
мастер-классов,	реализации
тематических	кулинарной и
инструктажей,	кондитерской
дегустаций блюд;	продукции в
законодательные и	соответствии с
нормативные	инструкциями,
документы в области	регламентами,
дополнительного	приемов безопасной
профессионального	эксплуатации
образования и	технологического
обучения;	оборудования,
современные	инвентаря,
тенденции в области	инструментов
обучения персонала	
на рабочем месте и	
оценки результатов	
обучения	

#### Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике

ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Nº	Разделы практики	Индекс	Оценочные средства		Технология/п
		контролир	Наименование	№ задания	роцедура
п/		уемой		соответству	оценивания
П		компетенц		ющего	(способ
		ии (или ее		видам работ	контроля)
		части)		по ФОС	
1		ПК 1.1-1.4	Собеседование	1	Уровневая
	Введение				шкала
			0.5	•	\/
2.	Характеристика базового	ПК 1.1-1.4	Собеседование	2	Уровневая
	•		( защита отчета		шкала
	предприятия.		по практике)		
3		ПК 1.1	Собеседование	3	Уровневая
	Санитарно-гигиенические		( защита отчета		шкала
	требования и техника		по практике)		
	безопасности на предприятии		,		
4	Подбор в соответствии с	ПК 1.2, ПК	Задания по	4	Уровневая
	технологическими	1.3	видам работ		шкала
	требованиями, оценка качества,				Уровневая
	безопасности, обработка		Собеседование		шкала
	различными методами		( защита отчета		
	экзотических и редких видов		по практике)		
	сырья, приготовлении		,		
	полуфабрикатов сложного				
	ассортимента				
5	Упаковка, хранение готовой	ПК 1.3	Задания по	5	Уровневая
	продукции и обработанного		видам работ		шкала
	сырья с учетом требований к		-		
	безопасности		Собеседование		

			( защита отчета по практике)		
6	Контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов	ПК 1.3	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	6	Уровневая шкала
7	Контроль хранения и расхода продуктов	ПК 1.3		7	
8	Индивидуальное задание	ПК 1.4	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

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»

Nº	Разделы практики	Индекс	Оценочные ср	редства	Технология/п
п/ п		контролир уемой компетенц ии (или ее	Наименование	№ задания соответств ующего видам	роцедура оценивания (способ контроля)
		части)		работ по ФОС	, ,
1	Введение	ПК 2.1-2.8	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия	ПК 2.1-2.8	Собеседование ( защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ПК 2.1	Собеседование ( защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	ПК 2.2- ПК 2.7	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности	ПК 2.2-ПК 2.7	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции	ПК 2.2-ПК 2.7	Задания по видам работ	6	Уровневая шкала

			Собеседование (защита отчета по практике)		
7	Контроль хранения и расхода продуктов	ПК 2.2-ПК 2.7		7	
8	Индивидуальное задание	ПК 2.8	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

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»

Nº	Разделы практики	Индекс	Оценочные средства		Технология/п
п/ п		контролир уемой компетенц ии (или ее части)	Наименование	№задания соответств ующего видам работ по ФОС	роцедура оценивания (способ контроля)
1	Введение	ПК 3.1-3.7	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.		Собеседование ( защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ПК 3.1	Собеседование ( защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	ПК 3.2-ПК 3.6	Задания по видам работ  Собеседование ( защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности	ПК 3.2-ПК 3.6	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции	ПК 3.2-ПК 3.6	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	6	Уровневая шкала

7	Контроль хранения и расхода продуктов	ПК 3.2-ПК 3.6		7	
8	Индивидуальное задание	ПК 3.7	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

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»** 

Nº	Разделы практики	Индекс	Оценочные средства		Технология/п
<b>,</b>		контролир	Наименование	№задания	роцедура
п/		уемой		соответству	оценивания
П		компетенц		ющего	(способ
		ии (или ее		видам работ	контроля)
1		части) ПК 4.1-4.6	Собеседование	по ФОС	Уровневая
1	Введение	11K 4.1-4.0	Сооеседование	I	уровневая шкала
	Высдение				шкала
2.			Собеседование	2	Уровневая
	Характеристика базового		(защита отчета		шкала
	предприятия.		по практике)		
3		ПК 4.1	Собеседование	3	Уровневая
	Санитарно-гигиенические	1110 4.1	(защита отчета		шкала
	требования и техника		по практике)		шкала
	безопасности на предприятии		по практико)		
4	Подбор в соответствии с	ПК 4.2-ПК	Задания по	4	Уровневая
-	технологическими	4.5	видам работ	7	шкала
	требованиями, оценка качества,	4.5	видам расст		шкала
	безопасности продуктов,		Собеседование		
	полуфабрикатов,		(защита отчета		
	приготовление различными		по практике)		
	методами, творческом		,		
	оформлении, эстетичной				
	подаче холодных и горячих				
	десертов, напитков сложного				
	приготовления, в том числе				
	авторских, брендовых,				
	региональных				
5		ПК 4.2-ПК	Задания по	5	Уровневая
	Упаковка, хранение готовой	4.5	видам работ		шкала
	продукции с учетом требований				
	к безопасности		0-6		
			Собеседование		
6		ПК 4.2-ПК	Задания по	6	Уровневая
0		4.5	видам работ		уровневая
	Контроль качества и	7.0	brigain paoor		шкала
	безопасность готовой				
	кулинарной продукции		Собеседование		
			2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		
7	Контроль хранения и расхода	ПК 4.2-ПК		7	

	продуктов	4.5			
8	Индивидуальное задание	ПК 4.6	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

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»

Nº	Разделы практики	Индекс	Оценочные средства		Технология/п
		контролир	Наименование	№задания	роцедура
п/		уемой		соответств	оценивания
П		компетенц		ующего	(способ
		ии (или ее		видам	контроля)
		части)		работ по	, ,
		,		ФОС	
1		ПК 5.1-5.6	Собеседование	1	Уровневая
	Введение				шкала
2.	V	ПК 5.1-5.6	Собеседование	2	Уровневая
	Характеристика базового		( защита отчета		шкала
	предприятия.		по практике)		
3		ПК 5.1	Собеседование	3	Уровневая
3	Санитарно-гигиенические	1110 3.1	( защита отчета	3	шкала
	требования и техника		по практике)		шкала
	безопасности на предприятии		по практике)		
		DIVE 4.5.0	0	A	\/n a n a
4	Подбор в соответствии с	ПК 5.1-5.6	Задания по	4	Уровневая
	технологическими		видам работ		шкала
	требованиями, оценка качества,		0-6		
	безопасности кондитерского		Собеседование		
	сырья, продуктов, отделочных		( защита отчета		
	полуфабрикатов		по практике)		
5	Приготовление различными	ПК 5.2-ПК	Задания по	5	Уровневая
	методами, творческом	5.5	видам работ		шкала
	оформлении, эстетичной				
	подаче хлебобулочных, мучных		Собеседование		
	кондитерских изделий сложного		( защита отчета		
	приготовления, в том числе		по практике)		
	авторских, брендовых,				
	региональных				.,
6		ПК 5.2-ПК	Задания по	6	Уровневая
	Упаковка, хранение готовой	5.5	видам работ		шкала
	продукции с учетом требований		ا م م		
	к безопасности		Собеседование		
			( защита отчета		
<u> </u>			по практике)		.,
7		ПК 5.2-ПК	Задания по	7	Уровневая
	Контроль качества и	5.5	видам работ		шкала
	безопасности готовой		ا م م		
	кулинарной продукции		Собеседование		
	,		( защита отчета		
			по практике)		.,
8		ПК 5.2-ПК	Задания по	8	Уровневая
	Контроль хранения и расхода	5.5	видам работ		шкала
	продуктов		ا م م		
			Собеседование		

			( защита отчета по практике)		
g	Индивидуальное задание	ПК 5.6	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

**ПМ 06** «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Nº	Разделы практики	Индекс	Оценочные с	редства	Технология/п
		контролир	Наименование	№задания	роцедура
п/		уемой		соответств	оценивания
П		компетенц		ующего	(способ
		ии (или ее		видам	контроля)
		части)		работ по	
				ФОС	
1	Вропошко	ПК 6.1-6.5	Собеседование	1	Уровневая
	Введение				шкала
2.		ПК 6.1-6.5	Собеседование	2	Уровневая
	Характеристика базового		( защита отчета		шкала
	предприятия.		по практике)		
3		ПК 6.1-6.5	Собеседование	3	Уровневая
3	Санитарно-гигиенические	1110.1-0.5	( защита отчета	3	у ровневая шкала
	требования и техника		по практике)		шкала
	безопасности на предприятии		no npakrviko)		
4		ПК 6.5	Задания по	4	Уровневая
	Обучение, инструктирование		видам работ		шкала
	поваров, кондитеров, пекарей,		,		
	других категорий работников		Собеседование		
	кухни на рабочем месте.		( защита отчета		
	,		по практике)		
5	Разработка различных видов	ПК 6.1	Задания по	5	Уровневая
	меню, разработка и адаптация		видам работ		шкала
	рецептур блюд, напитков,				
	кулинарных и кондитерских		Собеседование		
	изделий, в том числе авторских,		( защита отчета		
	брендовых, региональных с учетом потребностей		по практике)		
	различных категорий				
	потребителей, видов и форм				
	обслуживания				
6	,	ПК 6.3	Задания по	6	Уровневая
	Организация ресурсного		видам работ		шкала
	обеспечения деятельности		0.5		
	подчиненного персонала		Собеседование		
	·		( защита отчета		
7		ПК 6.2	по практике) Задания по	7	Уровневая
'	Осуществление текущего	1110.2	видам работ	<b>'</b>	у ровневая шкала
	планирования деятельности		ZiiAaiii baooi		
	подчиненного персонала с		Собеседование		
	учетом взаимодействия с		( защита отчета		
	другими подразделениями		по практике)		
8	Организация и контроль	ПК 6.4	Задания по	8	Уровневая
	качества выполнения работ по		видам работ		шкала
	приготовлению блюд,				
	кулинарных и кондитерских		Собеседование		

	изделий, напитков по меню		( защита отчета		
			по практике)		
9		ПК 6.1	Задания по видам работ	3.2	Уровневая шкала
	Индивидуальное задание		Собеседование ( защита отчета по практике)		

#### ПМ 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Nº	Разделы практики	Индекс	Оценочные с	редства	Технология/п
п/ п		контролир уемой компетенц ии (или ее части)	Наименование	№задания соответств ующего видам работ по ФОС	роцедура оценивания (способ контроля)
1	Введение	ПК 1.2-6.5	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ПК 1.2-6.5	Собеседование ( защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности на предприятии	ПК 1.2-6.5	Собеседование ( защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	ПК 1.2, ПК 1.3	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала
5	Приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	ПК 2.2- ПК 2.7	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	ПК 3.2-ПК 3.6	Задания по видам работ Собеседование ( защита отчета по практике)	6	Уровневая шкала
7	Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	ПК 6.4	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	7	Уровневая шкала

8		ПК 1.1-3.6, ПК 6.1-6.5	Задания по видам работ	3.2	Уровневая шкала
	Индивидуальное задание		Собеседование ( защита отчета по практике)		

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (типовые задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения практики)

3.1 Типовые задания, соответствующие видам работ

ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

- 1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
- 2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг
- 3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ПК 1.1)
- 4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента (ПК 1.2-1.3)
- 5. Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ПК 1.3)
- 6. Контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов (ПК 1.3)
- 7. Контроль хранения и расхода продуктов (ПК 1.3)

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»

- 1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
- 2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг
- 3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ПК 2.1)
- 4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (ПК 2.2-2.7)
- 5. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности (ПК 2.2-2.7)
- 6. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции (ПК 2.2-2.7)
- 7. Контроль хранения и расхода продуктов (ПК 2.2-2.7)

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»

- 1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
- 2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг
- 3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ПК 3.1)
- 4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (ПК 3.2-3.6)
- 5. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности (ПК 3.2-3.6)
- 6. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции (ПК 3.2-3.6)
- 7. Контроль хранения и расхода продуктов (ПК 3.2-3.6)

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»

- 1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
- 2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг
- 3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ПК 4.1)
- 4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных (ПК 4.2-4.5)
- 5. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности (ПК 4.2-4.5)
- 6. Контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции (ПК 4.2-4.5)
- 7. Контроль хранения и расхода продуктов (ПК 4.2-4.5)

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»

- 1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
- 2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг

- 3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ПК 5.1)
- 4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов
- 5. Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных (ПК 5.2-5.5)
- 6. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности (ПК 5.2-5.5)
- 7. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции (ПК 5.2-5.5)
- 8. Контроль хранения и расхода продуктов (ПК 5.2-5.5)

#### **ПМ 06** «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

- 1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
- 2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг
- 3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ПК 5.1)
- 4. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте (ПК 6.5)
- 5. Разработка различных видов меню, 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 (ПК 6.1)
- 6. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (ПК 6.3)
- 7. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями (ПК 6.2)
- 8. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню (ПК 6.4)

#### ПМ 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

- 1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
- 2. Дать характеристику предприятия с указанием типа в соответствии с ГОСТ, производственного цикла, форм и методов обслуживания, ассортимента продукции и услуг
- 3. Водный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены (ПК 5.1)
- 4. Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента (ПК 1.2, ПК 1.3)
- 5. Приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (ПК 2.2-ПК 2.7)
- 6. Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (ПК 3.2-ПК 3.6)
- 7. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню ПК 6.4

#### 3.2. Индивидуальные задания

Составить технологические карты, технологические схемы приготовления сложных блюд (по заданию руководителя практики) (ПК 1.1-6.5)

# 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии уровня освоения компетенций и оценки выполнения работ, индивидуальных заданий

Тотустствие самостоятельности в практики и неспособность остоятельности практики и неспособность протеньия самостоятельно поставленной задачи по стандартном решения поставленной задачи по стандартном решения поставленной задачи по стандартном обрезацу свидетельствуют об отсутствие сформированной компетенции.  Отсутствие остотивно стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.  Отсутствие остоятельных результатах освоения я метенции в хадамий и практического опторицательных результатах освоения я метенции в хадамий в практического опровень образцом и метенции с с образцом и метенции и мометенции и метенции и метенции и метенции и метенции и метенции и мометенции и метенции и мометенции и метенции и		индивидуальн	ых задании	
обучаемого самостоятельно гопродемонстрировать наличие знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, отсутствие самостоятельно ответьствию стандартному образцу свидетельствуют об отругствии сформированной компетенции сформированной компетенции сформированной компетенции стустствие подтверждения наличия сформированноти компетенции стустотые подтверждения практики. Отсутствие подтверждения практики практики практики поставленью задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции заданий в практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированной компетенции сформированной компетенции сформированной компетенции заданий и практической опри е спедует офонморованной компетенции на повышенном уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне спедует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практической одамогранной и высоком уровне, спесует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное и устойчиво закрепленное в практическом опыта.	сформированности компетенции - оценка	освоения компетенции - оценка	освоения компетенции - оценка	уровень освоения компетенции – оценка «отлично»
І Запачи	обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены руководителем практики вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к выполнению заданий практики и неспособность самостоятельно проявить практический опыт повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения	демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным руководителем практики, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на	обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял руководитель практики при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в	демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с руководителем практики по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения не известных или нестандартных заданий в рамках практики с использованием знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям

Критерии оценивания содержания и оформления отчета по практике

Крите	рии оценивания с	одержания и офо	рмления отчета п	о практике
Критерии		Показатели	оценивания	
оценивания	Оценка	Оценка	Оценка	Оценка
	«отлично» или	«хорошо» или	«удовлетворительн	«неудовлетворител
	повышенный	повышенный	o»	ьно»
	уровень	уровень	или базовый	или отсутствие
	освоения	освоения	уровень	сформированности
	компетенции	компетенции	освоения	компетенции
			компетенции	
	Отчет:	Отчет:	Отчет:	Отчет:
Оценивание	- выполнен в	- выполнен не в	- низкий уровень	- документы по
содержания и	полном объеме и в	полном объеме и в	владения	практике не
оформления	соответствии с	соответствии с	профессиональным	оформлены в
отчета по	требованиями.	требованиями.	стилем речи в	соответствии
практике	- результативность	- грамотно	изложении	с требованиями.
	практики	используется	материала.	- описание и анализ
	представлена в	профессиональная	- низкий уровень	видов
	количественной и	терминология -	оформления	профессиональной
	качественной	четко и полно	документации по	деятельности,
	обработке,	излагается	практике;	выполненных
	продуктах	материал, но не	- низкий уровень	заданий
	деятельности.	всегда	владения	отсутствует или
	- материал изложен	последовательно.	методической	носит
	грамотно,	- описывается	терминологией.	фрагментарный
	доказательно.	анализ	- носит	характер.
	- свободно	выполненных	описательный	Оформляется
	используются	заданий, но не	характер, без	дневник практики,
	понятия, термины,	всегда четко	элементов анализа.	формируется
	формулировки.	соотносится	- низкое качество	аттестационный
	- выполненные	выполнение	выполнения	лист,
	задания	профессиональной	заданий,	характеристика.
	соотносятся с	деятельности с	направленных на	
	формированием	формированием	формирование	
	компетенций.	определенной	компетенций.	
	Оформляется	компетенции.	Оформляется	
	дневник практики,	Оформляется	дневник практики,	
	формируется	дневник практики,	формируется	
	аттестационный	формируется	аттестационный	
	лист,	аттестационный	лист,	
	характеристика.	лист,	характеристика.	
		характеристика.		

# МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

# ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Аттест	ационный лист по			пра	ктике обуч	ающегос	Я
		(Ф	NO)				,
обучающегос	ся (-йся) на	_ курсе	по спе	циальності	и СПО		
		код и наи	<b>менован</b>	ие			
успешно прошёл(-ла)			практику	по профес	сионально	му модул	ТЮ
	шифр и наимен	ование п	рофесси	онального	 модуля		
в объеме	часов с «	»	201_	г. по «	»	201_	_ г.
В							
	наименование	е организ	ании юр	илический	алрес		

МΠ.

Виды и качество вып	олнения работ в пери		дственной практики
	(по профилю специа	льности)	
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Профессиональные компетенции	№ задания по ФОС	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
			Выполнено Не выполнено Выполнено не полностью
ИТОГО: часов			
Качество выполнения раборганизации, в которой пр		хнологией	и (или) требованиями
Дата М.П.			руководителя практики, нного лица организации

Подписи руководителя практики, ответственного лица организации

#### Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики

		Ф.И.О.	
группы	специальн	ности	
•	ся прошёл(-ла)	практику	
		(наименование предприятия)	
; «»	201	_г. по «»201 г.	
За время пре Этношение н	ебывания на прак к производственн	должность_ актике проявил(-а) себя следующим образом: ной работе: ммы практики:	
	индивидуального сциплина и повед	го задания:едение на рабочем месте:	
Соответстви	е теоретической	подготовки требованиям к специалисту СЗ:	
		етенции (указать освоенные компетенции еречня ОК):	
Эбщие заме	чания и предлож	кения, пожелания:	
<sup>⊃</sup> езультат пр	рактики заслужив	вает оценку:	
Дата «»	20 г.	Подпись руководителя практики	
		/ФИО, должность/	



### МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

# «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Цикловая комисс	сия	нального образования
Специальность_	(шифр,	наименование специальности)
	· · · · ·	
	дневник о	БУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ
(наименование г		кающее вид практики, в соответствии с программой ктики по специальности)
	(группа)	(φ.u.o.)
	ссионального о	, г. Воронеж, Ленинский пр-т, 14, ВГУИТ, факультет бразования; телефон (8-473)-249-93-79, факс

Воронеж - 20\_\_\_\_ г.

### МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

# «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

	еднего профессиональ писсия	ьного образован	ия		
	іециальность		наименование специальности)		
		Отчет			
	по		практике		
		Выполнил	обучающийся группы		
			(ф.и.о.)		
			(подпись)		
Проверили:					
(должность руков	водителя от организации)				
	(ф.и.о.)				
(оценка)	(подпись)				
И.П.	(ðama)				
(должность рук	ководителя от университета)				
	(ф.и.о)				
(оценка)	(подпись)				
	(дата)				

Воронеж - 202\_\_ г.

#### Сведения о практике

практика
(наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии
с программой практики по специальности, профессии)
20 20учебный год,семестр Срок практики: с по 20 г. Приказ по ВГУИТ № от 20г.
С программой практики ознакомлен:
Место практики
Практики (город, наименование организации)
Тема индивидуального задания <i>(выдается руководителем от</i> Университета или от организации)
Прибыл в организацию 20 г (подпись начальника ОК, печать)  Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка 20 _ г (руководитель практики от профильной организации)
Убыл из организации 20г