

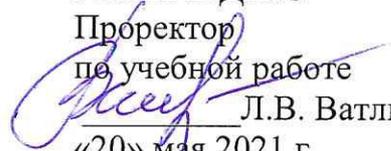


Сибирский университет  
потребительской  
кооперации  
(СИБУПК)

автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор  
по учебной работе

  
Л.В. Ватлина

«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИМЛОМНАЯ)**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск  
2021

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) по профессиональному модулю разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

### СОСТАВИТЕЛИ:

Л. Г. Крошина, ст. преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

### РЕЦЕНЗЕНТ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

### СОГЛАСОВАНО



Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза  
Е.А. СОЛОМИНА  
«20» мая 2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании  
"Кейтеринг Анны Сидевич"  
Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО  
Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA  
А.Б. СИДЕВИЧ  
«20» мая 2021 г.

Начальник отдела практической подготовки  
и содействия трудоустройству  
С.С. ДЕЙКИНА  
«20» мая 2021 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания



С.Ю. Глебова

# РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

## 1.1. Цель и задачи практики

Целью преддипломной практики организуется в форме практической подготовки и является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы, формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

Задачами преддипломной практики являются:

- подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;
- ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;
- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;
- закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов;
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
- выполнения работ по производству дрожжей;
- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;
- отбраковки изделий; укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.

## 1.2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

**Вид** практики – преддипломная.

**Способ** проведения преддипломной практики на рабочих местах предприятий соответствующего профиля согласно договоров. Основными формами проведения данной преддипломной практики является решение ситуационных задач с проверкой правильности выполнения работ на действующих предприятиях общественного питания.

**Форма** проведения преддипломной практики концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО после освоения междисциплинарного курса и прохождения учебной и производственной практики.

## 1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
<b>Общие компетенции</b>	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<i>Знать:</i> 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; <i>Уметь:</i> 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).
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;-приемы структурирования информации;- формат оформления результатов поиска информации; <i>Уметь:</i> 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;
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<i>Знать:</i> содержание актуальной нормативно-правовой документации;- современная научная и профессиональная терминология;- возможные траектории профессионального развития и самообразования; <i>Уметь:</i> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Знать:</i> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; <i>Уметь:</i> организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<i>Знать:</i> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; <i>Уметь:</i> излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы.
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<i>Знать:</i> сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; <i>Уметь:</i> описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<i>Знать:</i> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; <i>Уметь:</i> соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<i>Знать:</i> роль физической культуры в общекультурном, - профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); -средства профилактики перенапряжения. <i>Уметь:</i> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, -достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).
<b>ОК 09.</b> Использовать	<i>Знать:</i> современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

информационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Уметь:</i> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<i>Знать:</i> 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; <i>Уметь:</i> 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.
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<i>Знать:</i> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; <i>Уметь:</i> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья, продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за 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; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода

	<p>за ними и их назначение;</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p><i>Знать:</i> методы обработки экзотических и редких видов сырья; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья;</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом</p>

	<p>нормативов; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; -контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><i>Знать:</i> 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 полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p>

	<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи 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 ресурсосбережения;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; -контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p>
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><i>Знать:</i> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологичное 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 полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости полуфабрикатов;</p> <p><i>Уметь:</i> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом</p>

	<p>норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за 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; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих 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 и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной</p>

	<p>безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов 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, продуктов, готовых супов; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к 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 с помощью использования 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 супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; -требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p>

	<p>дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов 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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в 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 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 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; <i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов 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, продуктов, готовых соусов; -варианты сочетания основных</p>

	<p>продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых 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 соусов сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; -требования к 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; <i>Уметь:</i> 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 соусов сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для соусов 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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в 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 соусов; -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного</p>
--	--

	<p>ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных 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; <i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> 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</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и 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 и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>

	<p>-способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -требования к 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</p> <p><i>Уметь:</i> 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 горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в 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 и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать</p>
--	---

	<p>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 полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; -организовывать хранение сложных горячих блюд и 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 горячих блюд и 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</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> 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</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и 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,</p>

	<p>муки сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых 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 к 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</p> <p><i>Уметь:</i> 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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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, 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 и 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, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>
--	---

	<p>недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; -организовывать, контролировать, 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 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .</p>
<p><b>ПК 2.6.</b> 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</p>	<p><i>Знать:</i> 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; нормы, правила 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 и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных</p>

	<p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для 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, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 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 в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с 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 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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в 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 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 в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих</p>
--	---

	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> 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</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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, продуктов, готовых 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 и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и 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 к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с 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; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и</p>

	<p>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, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 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 в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в 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 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 различных категорий потребителей, форм и способов</p>
--	---

	<p>обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, 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, оказывать им помощь в выборе блюд;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -новые 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 высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; -правила организации проработки рецептов; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><i>Уметь:</i> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; -комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>

	<p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за 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; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и 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 и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-</p>

	<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок 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, продуктов, готовых соусов; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с 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 ассортимента; -требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p>

	<p>дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок 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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в 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 соусов; -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; - организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; -вести учет реализованных холодных соусов, заправок 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><i>Знать:</i> 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</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их 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 ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; - температура подачи салатов сложного ассортимента; - требования к 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;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов 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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в 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 салатов; -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать</p>
--	--

	<p>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 с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; -рассчитывать стоимость салатов; -вести учет реализованных салатов 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок 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, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и 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 с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых 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</p>

	<p>канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; -требования к 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;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок 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, 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 и 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, холодных закусок 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 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 к безопасности готовой продукции; -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: -рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; -вести учет реализованных канапе, холодных закусок с</p>
--	---

	<p>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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> 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.</p>
<p><b>ПК 3.5.</b> 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</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных 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; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; -виды, назначение 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 водного сырья сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного 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;</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять</p>

	<p>выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы 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, 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 и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; -обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать 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 из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей 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, нерыбного водного сырья; -вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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;</p>
--	---

	<p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>ПК 3.6.</b> 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</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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, продуктов, готовых холодных блюд 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 их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации 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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с 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 из 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 к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</p>

	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для 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 в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных 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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и 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, дичи, кролика 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 из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи холодных блюд из 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 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>
--	--

	<p>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>ПК 3.7.</b> 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</p>	<p><i>Знать:</i> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -новые 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 высокотехнологичное 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 блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; <i>Уметь:</i> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых 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 к 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 и методов обслуживания; 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; <i>Иметь практический опыт:</i> разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,</p>	<p><i>Знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки</p>

<p>материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>и управления опасными факторами (системы ХАССП);- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за 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; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара ;- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
--	--

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов 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, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;-варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;-методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; -температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p><i>Уметь:</i> 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</p>

	<p>гармоничных холодных десертов; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;-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 фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; -обеспечивать безопасность готовой продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; -оценивать качество органолептическим способом;-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи холодных десертов; -организовывать хранение сложных холодных 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 холодных десертов;-вести учет реализованных холодных 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--

<p><b>ПК 4.3.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов 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, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов ;-варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, 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 десертов 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 к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 горячих десертов; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной</p>
---	--

	<p>кулинарной продукции; -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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и 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 и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента;-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков 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</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов, пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>-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 их использования;</p> <p>-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;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>-способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых 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;</p> <p>-температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения холодных 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;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 холодных напитков; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; -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</p>
---	---

	<p>сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и 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 и 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 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 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 в выборе;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков 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, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; -варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов</p>

	<p>промышленного производства и варианты их 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 с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых 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; -методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; -температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; -требования к 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;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 горячих напитков; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;-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, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой</p>
--	---

	<p>продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; -обеспечивать безопасность готовой продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; -оценивать качество органолептическим способом;-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих напитков; -организовывать хранение сложных горячих напитков 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 напитков; -вести учет реализованных горячих 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 в выборе;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>ПК 4.6.</b> 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</p>	<p><i>Знать:</i> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; -новые 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 высокотехнологичное 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 технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p><i>Уметь:</i> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности</p>

	<p>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;</p> <p>-изменять рецептуры холодных и горячих 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, напитки, разработанную документацию) руководству;-проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> разработке, адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,</p>

	<p>предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать наличие ресурсов; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;-обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;-температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать наличие, подбирать в соответствии с</p>

	<p>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, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;-контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; -доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; -контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении</p>
--	--

	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> 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 ароматических, красящих веществ; -техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p><i>Уметь:</i> 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, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом</p>

	<p>требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -доводить тесто до определенной консистенции; -определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные 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</p>
--	---

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  <i>Иметь практический опыт:</i> 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 ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 5.4.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного 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 подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  <i>Уметь:</i> 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку,</p>

	<p>маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - 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 и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с 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 теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические 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 со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых мучных 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;</p>
--	---

	<p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного 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 подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p><i>Уметь:</i> 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, 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</p>

	<p>хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - 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 и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с 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 теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические 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 со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых мучных 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;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении</p>
--	---

	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><i>Знать:</i> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; -современное высокотехнологичное 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;</p> <p><i>Уметь:</i> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по 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 к 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 акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

<p><b>ПК 6.1.</b>  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>Знать:</i> актуальные 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, оформления ресторанного меню; -сезонность кухни и ресторанного меню; -основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; -примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; -правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; -методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; -правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; -базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать 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 ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; -рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; -рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; -анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; -разработке и адаптации рецептов блюд, напитков,</p>
---	--

	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 кондитерских изделий, напитков
<b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<p><i>Знать:</i> виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; -дисциплинарные процедуры в организации питания; -методы эффективного планирования работы бригады/команды; -методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; -методы эффективной организации работы бригады/команды; -способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; -способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; -личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; -принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; -правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; -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;</p> <p><i>Уметь:</i> взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -планировать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p>
<b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p><i>Знать:</i> требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания ; -назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; -изменения, происходящие в продуктах при хранении; -сроки и 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</p>

	<p>условия и прочее). -способы и формы инструктирования персонала в области 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 тенденции в области 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</p> <p><i>Уметь:</i> взаимодействовать со службой снабжения; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; -определять потребность в производственном персонале для выполнения 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</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; -проведении инвентаризации запасов.</p>
<p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: -санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, - положения, инструкции по пожарной безопасности, технике 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 - классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской 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; -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; -</p>

	<p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу <i>Уметь:</i> 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; -организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала <i>Иметь практический опыт:</i> планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала.</p>
<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><i>Знать:</i> виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы 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 программ обучения; -способы и формы оценки результатов обучения персонала; -методики обучения в процессе трудовой деятельности; -принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; -законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; -современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения <i>Уметь:</i> анализировать уровень подготовленности 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 продукции; -проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов</p>

	безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов <i>Иметь практический опыт:</i> планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения
--	---

#### **1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Преддипломная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется на рабочих местах предприятий соответствующего профиля согласно договоров. Основными формами проведения данной преддипломной практики является решение ситуационных задач с проверкой правильности выполнения работ на действующих предприятиях общественного питания.

#### **1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Преддипломная практика проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы – на 3 курсе в 6 семестре, заочной формы – на 4 курсе в течение 4-х недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы – на 4 курсе в 8 семестре, заочной формы – на 5 курсе в течение 4-х недель.

Преддипломная практика проходит в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на основе договоров, заключенных между университетом и организацией на проведение производственной практики (преддипломной).

Преддипломная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иные подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики.

### **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **2.1. Трудоемкость преддипломной практики**

Продолжительность преддипломной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 4 недели.

## 2.2. Содержание этапов прохождения преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике
1	<b>Тема 1.</b> Ознакомление с предприятием : тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся.	Получение вводного и общего инструктажа по охране труда и противопожарной безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с предприятием : тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Анализ работы.
2	<b>Тема 2.</b> Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов	Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Анализ работы
3	<b>Тема 3.</b> Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя	Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с «Требованиями к производственному персоналу». Анализ работы
4	<b>Тема 4.</b> Изучение системы материальной ответственности на предприятии	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Анализ работы.
5	<b>Тема 5.</b> Ознакомление со структурой производства	Ознакомление со структурой производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием. Анализ работы.
6	<b>Тема 6.</b> Ознакомление со структурой производства	Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием. Анализ работы.

7	<b>Тема 7.</b> Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией	Ознакомление с используемой на производственно-нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт . Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Анализ работы.
8	<b>Тема 8.</b> Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.	Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации. Анализ работы.
9	<b>Тема 9.</b> Составление плана-меню.	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности кулинарной продукции. Анализ работы .
10	<b>Тема 10.</b> Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов	Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуру в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Анализ работы.
11	<b>Тема 11.</b> Участие в получении продуктов и сырья со склада	Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий бригадами цехов. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации(удостоверения о качестве, заборные листы, накладные и др.). Анализ работы.
12	<b>Тема 12.</b> Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии.	Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Анализ работы.
13	<b>Тема 13.</b> Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала)	Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала) ,требованиями к этой должности. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графика выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др). Анализ работы.

14	<b>Тема 14.</b> Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии	Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная). Правила заключения договоров материальной ответственности ,состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей. Анализ работы.
15	<b>Тема 15.</b> Ознакомление с организацией труда работников зала..	Расстановка работников по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем). Анализ работы.
16	<b>Тема 16.</b> Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию.	Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.) , прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции. Анализ работы.
17	<b>Тема 17.</b> Участие в проведении инструктажа перед открытием торгового зала.	Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Ознакомление с особенностями подготовки и проведения банкетов, торжеств. Расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов, столового белья, официантов для обслуживания. Анализ работы.
18	<b>Тема 18.</b> Участие в подготовке зала, распределении обязанностей между официантами.	Ознакомление с организацией обслуживания. Анализ и оценка работы официантов, уровня обслуживания. Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий : по типу «шведский стол», выездных (при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий, дискотек), на дому, в офисах и др. Анализ работы.
19	<b>Тема 19.</b> Изучение прав о обязанностях руководителя предприятия	Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Анализ работы
20	<b>Тема 20.</b> Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения	Составление схемы. Структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения. Анализ работы.

21	<b>Тема 21</b> Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности	Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Анализ работы
22	<b>Тема 22.</b> Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.	Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации из выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя. Анализ работы
23	<b>Тема 23.</b> Составление примерного индивидуального плана работы руководителя	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Анализ работ.
24	<b>Тема 24.</b> Составление отчетных документов по преддипломной практике	Составление отчетных документов по преддипломной практике

### 2.3. Наименование разделов практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание разделов практики	Объем часов
1	2	3
<b>Преддипломная практика</b>		<b>144</b>
<b>Тема 1.</b> Тема 1. Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности.	<b>Содержание</b>	<b>28</b>
	Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.	
	Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителей в наглядной недоступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д.	
	Выявите идентифицирующие признаки, определяющие тип и класс предприятия, установите их соответствие требованиям ГОСТ Р	

	50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».	
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты	
<b>Тема 2.</b> Материально-техническая база и структура производства предприятия.	<b>Содержание</b>	<b>28</b>
	Анализ материально-технической базы предприятия, ее оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.	
	Ознакомление со структурой, характером, организацией производства. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания	
<b>Тема 3.</b> Организация работы производства <b>Тема 3.1</b> Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха	<b>Содержание</b>	<b>28</b>
	Ознакомление с должностными инструкциями заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»	
	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	
	Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью	
	Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии	
	Ознакомление с порядком оперативного планировать работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации, доставление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащения производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции	
	Разработка ассортимента блюд и напитков для бранча-буфета, салат-бара и др. (в зависимости от возможностей баз практики).	
	Разработка (совместно с заведующим производством) ланч-меню. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.	
	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	
	Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве	

	<p>Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.</p> <p>Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1 -95.</p> <p>Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства (цеха).</p> <p>Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой. кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности</p> <p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p>Освоение навыков составления отчета о работе производс1 на за день по форме, применяемой на предприятии</p> <p>Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p> <p>Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций.</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.</p>	
<p><b>Тема 4.</b> Организация обслуживания потребителей <b>Тема 4.1.</b> Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>30</b></p>
	<p>Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.</p>	
	<p>Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей</p> <p>Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени.</p> <p>Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов,</p>	

	барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др. Расстановка работников зала по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).	
	Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п)	
	Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением	
	Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день	
	Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями.	
	Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями производственным и обслуживающим персоналом.	
	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов.	
	Ознакомление с подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга. Обслуживание банкетов, приемов, тематических мероприятий.	
	Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференции, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP) (транширование, фламбирование, приготовление и подача блюд фондю).	
	Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео-программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.).	
	Ознакомление с функциями и организацией работы сомелье	
	Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	
<b>Тема 5</b> Организация управления. <b>Тема 5.1.</b> Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	<b>Содержание</b> Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения. Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности.	<b>30</b>

Анализ рабочего дня руководителя
Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов
Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.
Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении
Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений
Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений
Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе
Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.
Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.
Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.
Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки
Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки
Работа руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон
Ознакомление с работой руководителя предприятия по изучению зарубежного опыта организации и работы аналогичных предприятий общественного питания (через взаимные контакты, служебные командировки, рекламу, печать, приглашения зарубежных специалистов-профессионалов и т.д.).
Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов
Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени

### **РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Формы документов и отчетности о прохождении преддипломной практики**

При направлении на преддипломную практику обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении производственной практики (преддипломной) обучающимися СибУПК в организации (приложение 5);
- задание на преддипломную практику (приложение 4).

Обязательным компонентом отчета по преддипломной практике является Дневник.

**ДНЕВНИК.** Дневник является обязательной частью отчета о практике. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. На первых страницах дневника указываются сведения о предприятии-базе практики, о руководителе от предприятия, а также даты прибытия на практику и убытия с нее. Даты прибытия/убытия должны быть заверены в дневнике подписью руководителя и печатью предприятия.

Дневник ежедневно заполняется обучающимся в соответствии с программой практики. Приводится наименование раздела практики, место выполнения и краткое описание работ, выполняемых в течение дня. Руководитель от предприятия ежедневно выставляет оценку за проделанную дневную работу и заверяет ее своей подписью. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. Небрежное ведение дневника, наличие незаполненных разделов, не ежедневные записи рассматриваются при защите отчёта как серьёзные недостатки в прохождении практики.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ.** Лист составляется по форме Приложения 3. Аттестационный лист заверяется: подписью руководителя от университета; подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики) и печатью предприятия.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ.** Индивидуальное задание обучающемуся составляет и выдает руководитель практики от университета перед началом практики. Индивидуальное задание оформляется по форме Приложения 4. Индивидуальное задание на преддипломную практику заверяется подписью руководителя от университета и подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики).

Формой отчетности по практике является отчет.

Образец ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА отчета представлен в приложении 1.

**СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ** представлена в приложении 2.

По окончании преддипломной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об преддипломной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на преддипломную практику (приложение 4);

- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

### **3.2. Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении преддипломной практики**

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет в сброшюрованном виде. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной практикантом работе в период практики в соответствии с рабочими графиками (планами) проведения практики обучающихся и индивидуальными заданиями.

Объем отчета - 35-40 страниц (без приложений), сброшюрованных в порядке, соответствующем структуре с титульным листом (прил. 1). Отчет оформляют на бумаге формата А4. Шрифт Times New Roman, размер 14 пт, через 1,5 интервала. Поля: левое - 2,5 см, правое - 1 см, верхнее - 2 см, нижнее - 2,5 см. Номера страниц в правом верхнем углу. Заголовки разделов набирают жирными заглавными буквами, подразделы жирными строчными, по центру строки.

Таблицы и рисунки (чертежи, графики, схемы) нумеруются с привязкой к номеру подраздела, например: «Таблица 2.1» или «Рис. 3.5». Номера и названия рисунков размещаются под ними, с красной строки. Например: «Рис. 3.1. График выхода на работу поваров горячего цеха». Слово «Таблица 1.1» располагается над таблицей, в правом углу, название таблицы - строкой ниже, по центру строки.

На каждом приложении вверху справа должен быть указан его номер, например: «Приложение 1». Приложения нумеруются и подшиваются к отчету в порядке их упоминания в тексте. Пример оформления ссылки на приложение в отчете: «Меню предприятия представлено в прил. 7».

При представлении отчета о прохождении преддипломной практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист Отчета о прохождении преддипломной практики (приложение1);
- аттестационный лист по преддипломной практики (приложение2);
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения преддипломной практики;
- задание на преддипломную практику (приложение3);
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;

- основная часть Отчета о прохождении преддипломной практики;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении преддипломной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении преддипломной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной практики, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи преддипломной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении преддипломной практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения преддипломной практики и подготовки Отчета о прохождении практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем преддипломной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении учебной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

### **3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики**

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится в течение недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

– положительного аттестационного листа по преддипломной практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;

– полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на преддипломную практику.

## **РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

#### **Основная учебная литература**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

#### **Дополнительная учебная литература**

4. Андонова Н. И. 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 : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений

- СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 255с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.173. - ISBN 978-5-4468-4854-6.
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>.
  6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
  7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
  8. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
  9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471424>
  10. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1323528>.
  11. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276504>.
  12. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35284-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276489>.

13. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35288-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276500>.
14. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276491>.
15. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родос России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>.
17. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для учреждений СПО / А.В. Синицына, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2017. - 304с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 299-300. - ISBN 978-5-4468-5822-4.

#### **Основная учебная литература**

- 1 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1001262>
- 2 Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. - 3-е изд. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-222-30345-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/977586>
- 3 Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>

#### **Дополнительная учебная литература**

- 4 Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN

978-5-394-02237-1. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/go.php?id=512140>

- 5 Андонова Н. И. 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 : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 255 с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с.173. - ISBN 978-5-4468-4854-6.
- 6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
- 7 Кащенко Роман Владимирович Кащенко Владимир Федорович Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 412 с. : ил. — (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>
- 8 Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

### **Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: [www.znanium.com](http://www.znanium.com)
- Электронная библиотека Юрайт: <https://biblio-online.ru>
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»»: [www.trmost.ru](http://www.trmost.ru).
- Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru>
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : <http://www.consultant.ru/>
- Справочно-правовая система «Гарант»: <http://www.internet.garant.ru/>
- Информационный портал «Весь общепит России»: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
- Сайт журнала «Гастроном»: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

Технология	Перечень программного обеспечения и
------------	-------------------------------------

	информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

#### **4.2. Материально-техническое обеспечение преддипломной практики**

Преддипломная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

### **РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

#### **5.1. Текущий контроль**

Текущий контроль оценивает ход прохождения преддипломной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

#### **5.2. Оценочные материалы для текущего контроля**

Вопросы к зачету по преддипломной практике:

1. Анализ материально – технической базы предприятия, ее оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.

2. Ознакомление со структурой и организацией производства. Изучение ассортимента выпускаемой продукции на предприятии базы практики.

3. Анализ деятельности предприятия на соответствие принципам функционирования инфраструктуры: безопасность, рациональность размещения, гибкость, экономичность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость.

4. Изучите состав помещений предприятия базы практики и дайте их характеристику.

5. Ознакомьтесь с основными элементами инфраструктуры предприятия базы практики: водо-, энерго- и теплоснабжение, коммуникации (связь), транспорт, ремонтные службы, техническое обслуживание, прачечные, посреднические службы и т.д.

6. Опишите структуру производства предприятия и изучите ассортимент выпускаемой продукции на предприятии базы практики.

7. Проанализируйте деятельность предприятия базы практики на соответствие принципам функционирования инфраструктуры: безопасность, рациональность размещения, гибкость, экономичность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость. Оцените степень соблюдения на предприятии требований охраны труда и противопожарной защиты.

8. Ознакомление с системой материальной ответственности в структурном производственном подразделении: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности с сотрудниками на предприятии базы практики.

9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.

10. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования на предприятии базы практики.

11. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и легких закусок на предприятии базы практики.

12. Ознакомление с составом складских, производственных, торговых, административных помещений, характером производства на предприятии базы практики.

13. Изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции на предприятии базы практики.

14. Ознакомиться с документами сертификации на предприятии базы практики.

15. Ознакомиться с должностной инструкцией начальника цеха, квалификационными обязанностями бригадира на предприятии базы практики.

16. Планирование организации труда в цехе и составление графика выхода на работу на предприятии базы практики.

17. Ознакомление с организацией учета, составлением и порядком предоставления отчетности и производственной деятельности цеха на предприятии базы практики.

18. Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством и его заместителя, требования к этим должностям на предприятии базы практики .

19. Изучение порядка заключения договоров о материальной ответственности на предприятии базы практики.

20. Участие в разработке технико-технологических карт. Ознакомление с калькуляционными картами на предприятии базы практики.

21. Составление требования-накладной на получение необходимого количества сырья, продуктов и п/ф с учетом остатков на производстве на предприятии базы практики.

22. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день на предприятии базы практики.

23. Анализ организации и технологического процесса на предприятии базы практики..

24. Разработка меню для банкетов и прейскуранта на предприятии базы практик

### 5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

Оценка	Характеристика
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Обучающийся не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.

## РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.

## Приложение 1



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

### ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) \_\_\_\_\_ курса

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)

\_\_\_\_\_ (группа, шифр)

Руководитель практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (должность, ученое звание, ученая степень)

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)

Оценка после защиты \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Новосибирск 20\_\_

## СТРУКТУРА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

**А. Дневник** (*подшивается поверх отчета*)

**Б. Отчет**, который включает:

Титульный лист отчета (*по форме Приложения 1*)

Аттестационный лист (*по форме Приложения 3*)

Индивидуальное задание на практику (*по форме Приложения 4*)

ОГЛАВЛЕНИЕ (*перечень разделов с указанием номеров страниц*)

ВВЕДЕНИЕ (*объект изучения, цель, задачи и вид практики*)

1. Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности
  2. Материально-техническая база и структура производства предприятия.
  3. Организация работы производства
  - 3.1 Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха
  4. Организация обслуживания потребителей
  - 4.1. Стажировка качества метрдотеля (администратора зала)
  5. Организация управления
  - 5.1 Стажировка в качестве руководителя предприятия
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ  
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ  
ПРИЛОЖЕНИЯ

### **1. Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности**

1. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.
2. Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителей в наглядной недоступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д.
3. Выявите идентифицирующие признаки, определяющие тип и класс предприятия, установите их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

### **2. Материально-техническая база и структура производства предприятия.**

1. Анализ материально-технической базы предприятия, ее оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.
2. Ознакомление со структурой, характером, организацией производства. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания.

### **3. Организация работы производства**

#### **3.1 Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цех**

1. Ознакомление с должностными инструкциями заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
2. Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).
3. Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью
4. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.
5. Ознакомление с порядком оперативного планировать работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации, доставление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.
6. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя.
7. Разработка ассортимента блюд и напитков для бранча-буфета, салат-бара и др.  
(в зависимости от возможностей баз практики).

8. Разработка (совместно с заведующим производством) ланч-меню. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.
9. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.
10. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом
11. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.
12. Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1 -95.
13. Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства (цеха).
14. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептов, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.
15. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.
16. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).
17. Освоение навыков составления отчета о работе производс1 на за день по форме, применяемой на предприятии.
18. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.
19. Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций.
20. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение

прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.

#### **4. Организация обслуживания потребителей**

##### **4.1 Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)**

1. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.
2. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей
3. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени.  
Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др. Расстановка работников зала по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).
4. Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.)
5. Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.
6. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день
7. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями.
8. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями производственным и обслуживающим персоналом.
9. Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов.
10. Ознакомление с подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга.  
Обслуживание банкетов, приемов, тематических мероприятий.
11. Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференции, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания

иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP) (транширование, фламбирование, приготовление и подача блюд фондю)

12. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео-программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.).

13. Ознакомление с функциями и организацией работы сомелье

14. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания

## **5. Организация управления.**

### **5.1 Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия**

1. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия

2. Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника

3. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения

4. Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя

5. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.

6. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.

7. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.

8. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.

9. Участие в проведении собраний, производственных совещаний.

10. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе.

11. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.

12. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.

13. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.

14. Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки
15. Ознакомление и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.
16. Работа руководителя по выявлению основных конкурентов их сильных и слабых сторон
17. Ознакомление с работой руководителя предприятия по изучению зарубежного опыта организации и работы аналогичных предприятий общественного питания (через взаимные контакты, служебные командировки, рекламу, печать, приглашения зарубежных специалистов-профессионалов и т.д.).
18. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов
19. Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени



**Приложение 3**  
**автономная некоммерческая образовательная организация**  
**высшего образования Центросоюза Российской Федерации**

**«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе \_\_\_\_\_ группы по специальности СПО

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную практику :

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне формирования умений и приобретения первоначального практического опыта по виду деятельности:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами..	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецепту полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое	соответствует (не соответствует)

оформление и подготовку к реализации горячих блюд и яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологии данного вида работы
ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК2.8.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	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК3.1.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	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК3.2.Организовывать подготовку рабочих мест оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствии с инструкциями и регламентами	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК3.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК3.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков соответствии с инструкциями и регламентами	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.6.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	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

**Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики**

*В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и*

---

нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия .

**Дополнительно об обучающемся сообщаем:** \_\_\_\_\_

---

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики  
от образовательной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Приложение 4



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

### ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ (ПРЕДДИПЛОМНУЮ)

Вид практики: *ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ*

Специальность СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выдано обучающемуся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику

	Виды производственных работ на практике	Кол-во часов
1	Получение вводного и общего инструктажа по охране труда и противопожарной безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с предприятием : тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Анализ работы.	6
2	Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Анализ работы	6
3	Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с «Требованиями к производственному персоналу». Анализ работы	6
4	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Анализ работы.	6
5	Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием. Анализ работы.	6
6	Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием. Анализ работы.	6
7	Ознакомление с используемой на производственно-нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт . Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Анализ работы.	6

8	Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации. Анализ работы.	6
9	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности кулинарной продукции. Анализ работы .	6
10	Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуру в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Анализ работы.	6
11	Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий бригадами цехов. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации(удостоверения о качестве, заборные листы, накладные и др.). Анализ работы.	6
12	Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Анализ работы.	6
13	Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала) ,требованиями к этой должности. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графика выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др). Анализ работы.	6
14	Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная). Правила заключения договоров материальной ответственности ,состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей. Анализ работы.	6
15	Расстановка работников по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем). Анализ работы.	6
16	Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.) , прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции. Анализ работы.	6
17	Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Ознакомление с особенностями подготовки и проведения банкетов, торжеств. Расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов, столового белья, официантов для обслуживания. Анализ работы.	6
18	Ознакомление с организацией обслуживания. Анализ и оценка работы официантов, уровня обслуживания. Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий : по типу «шведский стол», выездных (при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий, дискотек), на дому, в офисах и др. Анализ работы.	6
19	Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Анализ работы .	6
20	Составление схемы. Структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения. Анализ работы.	6
21	Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Анализ работы	6

22	Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации из выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя. Анализ работы	6
23	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Анализ работ.	6
24	Составление отчетных документов по преддипломной практике	6
	Всего	144

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание получено

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)



### автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

#### **ИНСТРУКЦИЯ** **по технике безопасности и правилам поведения при прохождении** **преддипломной практики**

студентами СПО СибУПК в организации

##### 1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

1.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

1.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

• проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

• отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

• наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

• отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

• состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

• отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

• исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

1.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

1.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

1.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

1.7. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

##### 2. ОВОЩНОЙ ЦЕХ

2.1. Знать и соблюдать правила по эксплуатации и уходу за оборудованием.

2.2. Запрещается:

- работать на картофелечистке без ограждения загрузочной воронки;
- опускать руки в рабочую камеру во время работы картофелечистки;
- снимать или устанавливать рабочие органы овощерезательной машины до полной установки электродвигателя;
- руками направлять и проталкивать застрявший продукт;
- работать на шинковальной машине при снятом ограждении, а также открывать ограждение до полной остановки машины;
- Во время работы машины прикасаться руками к вращающимся частям, смазывать машину, надевать соскочивший ремень;
- подавать большое количество воды в машину.

2.3. Необходимо:

- периодически смывать пену струей воды;
- терочные диски из картофелечистки вынимать с помощью специальных крючков;
- заклинившие клубни извлекать только после полной остановки машины;
- перед пуском шинковальной машины проверять крепление ножей и подвернуть выступающие винты;
- выгрузку овощей из ванн производить при помощи черпаков с отверстиями для стока воды;
- поддерживать в цехе постоянную температуру, не допускать образования сквозняков;
- при прекращении подачи электрического тока немедленно выключить все машины;
- следить, чтобы пол в цехе был ровный, не скользкий, без выступов и зазоров, с уклоном к трапам для стока воды;
- около картофелечистки и овощерезки повесить предупредительные надписи;
- своевременно ремонтировать рукоятки ножей для доочистки, вычистки и резки овощей и картофеля.

### 3. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ

3.1. Всем работникам цеха знать и соблюдать правила по эксплуатации и уходу за оборудованием.

3.2. Запрещается:

- работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика);
- выгружать фарш из разгрузочного окна фаршемешалки (вручную) во время работы машины;
- работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения на загрузочной воронке;
- просовывать руки внутрь машины, а также проталкивать руками застрявший в рабочей камере продукт;
- вынимать рыбу из ванн руками;
- пользоваться паяльными лампами для опаливания субпродуктов и птицы

3.3. Необходимо:

- луженые крючья для подвешивания мяса при промывке и оттаивании помещать на высоте не более 2 м от пола;
- вынимать ножи и решетки из мясорубки специальными крючками;
- выемку рыбы из ванны производить проволочными черпаками;
- для проталкивания мяса в горловину загрузочной тарелки иметь деревянные толкачи (пестики);
- следить, чтобы пол в цехе не был мокрым и скользким.

### 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

4.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

4.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

4.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

4.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

4.5. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавок на место, парогенератор заполнить водой.

4.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

4.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления

С инструкцией ознакомлен

Обучающийся \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_

(подпись)