

Рабочая программа дисциплины
«ОП 05. Основы калькуляции и учета»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
1. Общая характеристика	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	
2.2. Содержание дисциплины	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение	
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

(наименование дисциплины)

1.2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности: составлению отчётности материально-ответственных лиц по приёмке и расходованию продуктов и готовой продукции, составлению плана-меню, составлению калькуляции на блюда и кондитерскую продукцию, расчёту количества сырья по нормативам. Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Умение распознавать задачи и проблемы Навык анализа окружающей среды и условий работы/социума. Способность к аналитическому мышлению Навыки информационного поиска Грамотное использование библиотечных каталогов, поисковых систем, специализированных баз данных. Критическое восприятие полученной информации, умение отделять достоверные сведения от недостоверных. Планирование и организация деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	Формулирование запросов и целей поиска. Выбор авторитетных и проверенных источников. Создание поэтапного плана поиска. Классификация и систематизация информации. Фильтрация и выделение важных данных. Оценка пользы и прикладной значимости найденной информации. Подготовка отчета и представление результатов поиска.

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную терминологию профессиональной терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	Навык оценки актуальности нормативно-правовой документации: Навык выстраивания траекторий личного и профессионального роста:
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	распределять обязанности между членами коллектива или команды, учитывая их квалификацию и интересы. Способность ясно выражать мысли и вести конструктивный диалог с коллегами, руководством и клиентами. Проявление инициативности и ответственности, принятие взвешенных управленческих решений.
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	Грамматически правильное выражение мыслей. Соблюдение стилистики официального стиля речи.

			Умение соответствовать с документооборотом. Четкое оформление документов. Использование шаблонных форматов деловых писем и другой официальной документации.	в текстах правилами реквизитов
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и) 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Навыки презентации и аргументации	
ПК 1.2.	определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте Различать пищевые и непищевые отходы Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении Способы удаления излишней горечи, предотвращающие потемнение отдельных видов овощей и грибов Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	
ПК 1.3	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья Разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, фарширования, маринования, фарширования и т.д.)	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu)	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья Разнообразного ассортимента, в том числе региональных (комплектowaniu), Порционирования (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов Ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

ПК 1.4.	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	
	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формирования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи Владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционировании (комплектования), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	
ПК 2.2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение до момента использования Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства	Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров

	Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров Правила маркирования упакованных бульонов, отваров	Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	Приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления супов Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку Готовить льезоны Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки Рационально использовать продукты, полуфабрикаты Соблюдать температурный и временной режим варки супов Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа Определять степень готовности супов	

ПК 2.4.	Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи супов Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход, поддерживать температуру подачи супов при порционировании Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Рационально использовать продукты, полуфабрикаты	

	Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов Правила замораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции Техника порционирования, варианты подачи соусов Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами Температура подачи соусов	Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса Доводить соусы до вкуса Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход соусов при порционировании Выдерживать температуру подачи Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
--	---	--

	Требования к безопасности хранения готовых соусов			
ПК 2.5.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов	Приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила разогревания Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые Готовить пюре из бобовых Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
--	---	--

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
ПК 2.6.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства

Взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных	Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
---	---	--

	яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами Подготавливать продукты для пиццы Раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом Жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи Выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста Жарить в большом количестве жира Жарить после предварительного отваривания изделий из теста Разогревать в СВЧ готовые мучные изделия Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
--	--	---

		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
ПК 2.7.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, закусок из рыбы, ассорти Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих блюд, закусок из рыбы, ассорти Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и ассорти	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, ассорти водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, ассорти водного сырья Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, ассорти водного сырья	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, ассорти водного сырья разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила разогревания Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке Готовить на пару Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях Бланшировать и отваривать мясо крабов Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом
--	---	---

	Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Приготовление, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
ПК 2.8.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	

	Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусоч из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом Варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару Припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками Жарить пластованные тушки птицы под прессом Жарить на шпалках, на вертеле на огне, на гриле	взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	--	---

разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без Бланшировать, отваривать мясные продукты Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закусочки из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусочки из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закусочки из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
--	---

		Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздате
ТК 3.2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок Ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей	

	Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение Температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок Виды технологического оборудования и производство инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок правила их безопасной эксплуатации Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов Техника порционирования, варианты подачи соусов Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами Температура подачи соусов Правила хранения готовых соусов Требования к безопасности хранения готовых соусов	Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями Тереть хрен на терке и заливать кипятком Растирать горчичный порошок с пряным отваром Взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез Пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки Готовить производные соуса майонез Корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок Охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса Определять степень готовности соусов Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход соусов при порционировании Выдерживать температуру подачи Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
--	---	---

ПК 3.3.	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов Органолептические способы определения готовности Ассортимент приправ, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи	Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты Вручную и механическим способом Замачивать сушеную морскую капусту для набухания Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов Прослаивать компоненты салата Смешивать различные ингредиенты салатов Заправлять салаты заправками Доводить салаты до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 3.4.	Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента Правила хранения салатов разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения салатов Разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи салатов Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции Рассчитывать стоимость Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов	

Органолептические способы определения готовности Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок Разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок Разнообразного ассортимента Методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок Разнообразного ассортимента Правила хранения, требования к безопасности Хранения бутербродов, холодных закусок Разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом Вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь Готовить квашеную капусту Мариновать овощи, репчатый лук, грибы Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр Охлаждать готовые блюда из различных продуктов Фаршировать куриные и перепелиные яйца Фаршировать шляпки грибов Подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции Вырезать украшения из овощей, грибов Измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования Доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок Хранить бутерброды, холодные закуски С учетом требований к безопасности готовой продукции
---	---

ПК 3.5.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности Ассортимент приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм;	

	сырья, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закусочки из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закусочки из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей; оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья
--	--	--

ПК 4.3	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаиморасчетов с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
-----------	---	--	---

	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
--	---	---

ПК 4.4.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод Смешивать различные соки с другими ингредиентами Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами Готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства Готовить лимонады Готовить холодные алкогольные напитки Готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить их до вкуса	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
------------	--	---	--

	Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи холодных напитков с Хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	
ПК 4.5	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента Правила расчета с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	Использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Заваривать чай Варить кофе в на плитной посуде и с помощью кофемашины Готовить кофе на песке Обжаривать зерна кофе Варить какао, горячий шоколад Готовить горячие алкогольные напитки Подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить их до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих напитков Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией
--	--	---

		Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.3	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств Подготавливать продукты Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, фарши Подготавливать отделочные полуфабрикаты Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба	

	Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	Проводить оформление хлебобулочных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	
ПК 5.4	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	Приготовление, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 5.5	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств Подготавливать продукты Готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий Проводить оформление мучных кондитерских изделий Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество мучных кондитерских изделия перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Знания: Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	

	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов Органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания Подготавливать продукты Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное ручную и с использованием технологического оборудования Подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты Проводить формирование рулетов из бисквитного полуфабриката Готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	---	---

		Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов Рассчитывать стоимость Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		
ПК 6.1	важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов. набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий. причины порчи пищи показатели качества свежих и консервированных продуктов обращение с сырьём посредством технологий производства теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах	экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготвлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки)) соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности безопасно хранить все товары согласно HACCP применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста. работать с различными типами оборудования.	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	35	25
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	
Всего	36	25

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9
	Содержание учебного материала Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Понятие калькуляций питания, его виды и методы расчета Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Тематика практических занятий №1 Работа со Сборником рецептов: – расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, – определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	4	
	Тематика практических занятий №2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	4	
	Тематика практических занятий №3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4	

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала Материальная ответственность, ее документальное оформление. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Тематика практических занятий № 4 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	1 6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира Тематика практических занятий № 5	1	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9

Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	7	
Дифференцированный зачет	1	
	36	

Всего:

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение
Кабинет «Основы каллиграфии и учета» оснащенный(е) в соответствии с приложением

3 ОП01-11 оборудован(а)ем:

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика
1	Стол учебный	Мебель	Основное	Письменный, двухместный
2	Стул учебный	Мебель	Основное	Каркас металлический
3	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий
4	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП
5	Доска учебная	Мебель	Основное	Настенная
6	Набор плакатов	Оборудование	Специализированное	Специализированное печатные
7	Полки для хранения раздаточного дидактического материала	Мебель	Основное	ДСП
8	Телевизор	ТС	Основное	соответствия с технической документацией
9	Персональный компьютер	ТС	Основное	с выходом в Интернет соответствия с технической документацией
10	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	Специализированное, электронное
11	Электронные учебные пособия, ЭРС	УМК	Специализированное	Специализированное электронные пособия

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Костюкова, Е. И., Основы каллиграфии и учета (для профессии Повар-кондитер): учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библиотека)
2. Орешкина, Н. А., Основы каллиграфии и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н. А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библиотека)

3. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Л.А. Сапожина. — М.: КноРус, 2022. (электронная библиока)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. — М.: Вид Групп, 2016. — 256 с. — (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 201 г.]. — М.: Омега-Л, 2016. — 688 с. — (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. — М.: ЭЛП, 2016. — 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. — Введ. 2015-01-01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 12 с.
7. Потапова, И.И. Калькуляция и учет учебник для СПО. — М.: Академия, 2014
8. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: уч. пособ. — М.: Академия, 2013
9. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учебное пособие для профессионального образования. — М.: Академия, 2014

3.2.3. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila-roznicnoj-torgovli/>
7. <http://economy.gov.ru>
8. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Методы оценки	Показатели освоения компетенций	Результаты обучения
практические занятия по решению задач и составлению отчетных документов	Распознают задачу и/или проблему в профессиональном контексте, анализируют и выделяют ее составные части Определяют этапы решения задачи, составляют план действий, реализуют составленный план, определяют необходимые ресурсы Выявляют и эффективно находят информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Владеют актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Оценивают результаты и последствия своих действий	OK 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	Определяют задачи для поиска информации, планируют процесс поиска, выбирают источники информации Выделяют наиболее значимое в перечне информации, структурируют информацию, оформляют результаты поиска Оценивают практическую значимость результатов поиска Применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач	OK 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
	Определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Применяют современную научную терминологию	OK 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное развитие, личностное развитие, предпринимательскую

деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Определяют и выстраивают траектории профессионального развития и самосовершенствования Выявляют достоинства и недостатки коммерческой идеи Определяют инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляют источники финансирования Презентуют идеи открытым собственным делам в профессиональной деятельности Определяют источники правовой достоверной информации Составляют различные правовые документы Находят интересные проектные идеи, грамотно их формулируют и документируют Оценивают жизнеспособность проектной идеи, составляют план проекта	Организовывают работу коллектива и команды Взаимодействуют с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Трамотно излагают свои мысли и оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке Проявляют толерантность в рабочем коллективе	Понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимают тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие темы профессиональные темы

Строят простые высказывания о себе и о деятельности кратко обосновывают и объясняют свои действия (текущие и планируемые) пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Организация учетных процедур: Освоил классификацию видов учета и способов грамотного учета и способен проводить письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного учета в виде: -практической работы. Цели и задачи бухгалтерского учета в предпринятии. Предмет и метод бухгалтерского учета: Разбирается в предмете бухгалтерского учета и владеет основными приемами и инструментами ведения бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета: Умеет пользоваться всеми элементами бухгалтерского учета (счетами, балансом, двойной записью). Принципы и формы организации бухгалтерского учета: Имеет четкое представление о базовых принципах и формах организации бухгалтерского учета. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании: Способен учитывать специфику предпринятий питания при ведении бухгалтерского учета. Направлении совершенствования учета и контроля отчетности: Предлагает инновационные идеи и предлагает усовершенствовать	Знает: - виды учета, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета; особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предпринятий питания, его виды и методы расчета.

существующие методы учета и контроля отчетности. Документация организации питания: Хорошо знаком с формами документов, используемых в учреждениях питания, и требованиями к их заполнению. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера: Знает права, обязанности и несет полную ответственность за ведение бухгалтерского учета на предприятии. Формирование цены и калькулирование себестоимости: Построил ясное понимание формирования розничной цены и механизма калькулирования затрат на производство продукции. План-меню и расчет товарооборота: Умет составлять план-меню, рассчитывать товарооборот предприятия и анализировать ассортимент продукции. Движение материальных ценностей: Организовывает эффективное управление материальными запасами, включая приходование и реализацию товаров. Контроль запасов и выявление потерь: Освоил методики контроля товарных запасов, способен выявить и оформить потери товара. Инвентаризация и оформление ее результатов: Ведет правильную процедуру инвентаризации и точно фиксирует ее итоги. Материальная ответственность и отчетность: Документально оформляет материальную ответственность и ведет	-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары -материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методики их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; -порядок оформления и учета доверенностей; -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; -правила торговли; виды оплаты по платежам; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; -правила поведения, оплаты; степень ответственности
--	--

за правильность расчетов с потребителями;	ответственность материально-ответственных лиц, порядок оформления документов: правильно составляют доверенности и осуществляют их регистрацию. Учет ассортимента и цен на продукцию; формулирует полный перечень продукции и контролирует ценообразование ежедневно. Торговля и расчеты с потребителями: знаком с правилами торговли и порядком расчетов с потребителями, особенно при наличных и безналичных расчетах. Кассовые операции и платежки: профессионально осуществляет обслуживание клиентов и исполняет кассовые операции. Этнические аспекты взаимодействия с потребителем: Следит за этичным поведением и строго придерживается обязанностей и правил расчетов с потребителями.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентации - экспертная оценка демонстрируемых умений, вышолняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: Дифференцированные зачет.
Уметь: -оформлять первичной документ и вести учет сырья, готовой и полуфабрикатов на реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составлять план-меню, работать со сборником рецептов	Оформление первичных документов: Умение правильно и своевременно заполнять первичной документацию (накладные, акты, отчета-фактуры) по движению сырья, готовой продукции и полуфабрикатов. Ведение учета на производстве: Своевременное внесение сведений о поступлении, движении и расходе сырья, продукции и полуфабрикатов на готовую продукцию на производстве. Оформление документов склада: Корректное составление и оформление актов, ведомостей и другой документацией по хранению сырья, товаров и тары в кладовой.	Оформление документов склада: Корректное составление и оформление актов, ведомостей и другой документацией по хранению сырья, товаров и тары в кладовой.

- экспертная оценка
выполнения практических
заданий на зачете

Составление товарного отчета:
Представление ежедневного
отчета о движении товаров и
готовой продукции с указанием
всех операций прихода и
расхода.
Определение процента потерь
сырья:
Определение точного процента
потери сырья при различных
способах обработки (резка,
очистка, тепловая обработка).
Работа с планом-меню и
рецептурами:
Возможность самостоятельного
составления планового меню и
эффективного использования
рецептур, технологических и технико-
технологических карт.
Расчет цен и оформление
калькуляций:
Проведение расчета цен на
готовую продукцию и
получающиеся собственное
производство, создание
калькуляционных карточек.
Участие в инвентаризациях:
Активное участие в
мероприятиях по проведению
инвентаризации запасов и
продукции, фиксации
полученных результатов.
Использование кассовых
аппаратов
автоматизированных систем:
Опытное
техническими средствами для
осуществления расчетов с
покупателями, умение
обрабатывать с кассовыми
аппаратами и системами
автоматизации.
Применение наличных денег:
Принятие
денежных средств от
покупателей и верное отражение
сумм в документах учета.
Проведение безналичных
расчетов:
Успешное осуществление
прима безналичных платежей и

кулинарных изделий, и
технологическими
технологическими
картами;
рассчитывать цены на
готовую продукцию и
получающиеся
собственное
производство, оформлять
калькуляционные
карточки;
участвовать в
проведении
инвентаризации и на
производства; пользоваться
контрольно-кассовыми
машинами или
средствами
автоматизации при
расчетах с
потребителями;
принимать оплату
наличными деньгами;
принимать и оформлять
безналичные платежи;
составлять отчеты по
платежам

	предоставление соответствующих покупателям. формирование отчетов по шагам: составление отчетов по денежным позволяющим контролировать финансовые потоки.	
--	---	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027