

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий АФ ГБПОУ РК РКИГ
_____ А. Р. Балабанова

«_____» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898), входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Морозова Ирина Григорьевна, преподаватель АФ ГБПОУ РК РККИГ

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Протокол № __ от «___» _____ 2022 г.

Председатель МК _____ Т. Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С. И. Крамар

«___» _____ 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898), входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести учет, 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 блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, 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 предприятий питания, его виды и методы расчета.
- 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, методику 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, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров

	разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программу учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **34 часа**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34 часа**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лекции	18
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	14
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа(проект)	не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4		
	1. Виды учета в общественном питании, задачи, предмет, метод, элементы бухгалтерского учета.	1	О.1 с. 5-9	1
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1	О.1 с. 12-15	1
	3. Понятие документооборота, формы документов, их классификация.	1	О.1 с. 15-20	1
	4. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1	О.1 с. 15-20	1
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	14		
	5. Понятие цены, ее элементы, виды цен, ценовая политика организаций питания.	1	О.1 с. 33-34	1
	6. План-меню, его назначение, виды, порядок составления плана-меню.	1	О.1 с. 34-37	1
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расходе сырья, выхода готовых блюд, мучных изделий.	1	О.1 с. 37-41	1
	8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расходе сырья, выхода готовых блюд, мучных изделий.	1	О.1 с. 37-41	1
	9. Расчет необходимого количества продуктов для блюд.	1	О.1 с. 43-45	1
	10. Приложения Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	Д.1, работа с Приложениями	1
	11. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания	1	Д.1, табл. 12	1
	12. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки	1	Д.1, табл. 27	1
	13. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей	1	Д.1, табл. 32	1
	14. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.	1	Д.1, табл. 36	1
	15. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	О.1 с. 45-50	1
	16. Порядок расчета себестоимости и продажной цены блюд и кулинарных изделий.	1	О.1 с. 50-65	1
	17. Порядок расчета себестоимости и продажной цены блюд и кулинарных изделий.	1	О.1 с. 50-65	1
18. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расходе сырья, выхода кондитерских изделий.	1	О.1 с. 41-43	1	

	Практико-ориентированные занятия	14		
	19. Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1	МУ к вып. пр. раб. № 1	
	20. Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства		МУ к вып. пр. раб. № 1	
	21. Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства		МУ к вып. пр. раб. № 1	
	22. Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	1	МУ к вып. пр. раб. № 1	
	23. Работа со Сборником рецептур: определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1	МУ к вып. пр. раб. № 2	
	24. Работа со Сборником рецептур: определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1	МУ к вып. пр. раб. № 2	
	25. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1	МУ к вып. пр. раб. № 3	
	26. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1	МУ к вып. пр. раб. № 3	
	27. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1	МУ к вып. пр. раб. № 3	
	28. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1	МУ к вып. пр. раб. № 3	
	29. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1	МУ к вып. пр. раб. № 3	
	30. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	1	МУ к вып. пр. раб. № 3	
	31. Оформление плана-меню, требования в кладовую	1	МУ к вып. пр. раб. № 4	
	32. Оформление плана-меню, требования в кладовую	1	МУ к вып. пр. раб. № 4	
	33. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	КОС к ДЗ	
	34. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	КОС к ДЗ	
	Всего:	34		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочий стол преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- настенная доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер
- телевизор.
- методические указания для выполнения практических работ;
- комплект заданий для контрольных работ по темам;
- набор медиаматериалов и видеоматериалов для учебных занятий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 28.06.2014) // СЗ РФ. 2002. - № 1 (ч. 1). ст. 3; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> – 06.10.2015.
2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ (последняя редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. 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/

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 512 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. А. В. Павлов. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий: [Электронный ресурс] // НПО «Альтернатива». М., 2015-2022. URL: <http://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и 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 блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам 	<p>Демонстрация умений оформлять документы первичной отчетности, вести учет сырья и готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве</p> <p>Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания</p> <p>Составление товарного отчета за день</p> <p>Умение определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья</p> <p>Составление плана-меню, работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами</p> <p>Умение рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, умение оформлять калькуляционные карточки</p> <p>Понимание порядка участия в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p> <p>Умение пользоваться контрольно-кассовыми машинами и средствами автоматизации при расчетах с потребителями; умение принимать оплату наличными; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, 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; 	<p>Демонстрация знания видов учета, требований, предъявляемых к учету; задач, предмета и метода бухгалтерского учета; элементов, принципов и форм организации бухгалтерского учета</p> <p>Определение особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании</p> <p>Знание основных направлений совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе</p> <p>Знание основных форм документов, их классификации; требований, предъявляемых к содержанию документов</p> <p>Знание прав, обязанностей и ответственности главного бухгалтера</p>

<ul style="list-style-type: none"> - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - 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, методику 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, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 	<p>Понимание цены, ее элементов, знание видов цен, понимание порядка определения розничных цен на продукцию собственного производства</p> <p>Определение понятия «товарооборот», знание его видов, метода расчета</p> <p>Знание сущности плана-меню, его назначения, видов, порядка составления</p> <p>Понимание и осознанное использование в деятельности правил документального оформления движения материальных ценностей; правил оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров</p> <p>Понимание методики осуществления контроля за товарными запасами; определение товарных потерь, методики их списания</p> <p>Знание методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов</p> <p>Определение понятия материальной ответственности, ее документального оформления, знание отчетности материально-ответственных лиц, понимание порядка оформления и учета доверенностей</p> <p>Знание ассортимента меню и цен на готовую продукцию на день принятия платежей; знание правил торговли, видов оплаты по платежам, видов и правил осуществления кассовых операций, правил и порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты</p> <p>Понимание степени ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>

общециеловеческих ценностей	общециеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов

реализации салатов разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

