

<b>Обобщенная трудовая функция</b>	<b>Трудовая функция</b>	<b>Нормативный документ/ЗУН</b>	<b>Модуль</b>	<b>Инвариант/вариатив</b>
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Обслуживание гостей в холле организации питания А/02.3	<a href="#">Профстандарт: 33.013 код А/02.3</a>	Модуль А - Открытая кухня	Константа
	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/03.3	<a href="#">Профстандарт 33.013 код А 03.3!А1</a>		Константа
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/03.3	<a href="#">Профстандарт 33.013 код А 03.3!А1</a>	Модуль Б - Бизнес-ланч	Константа
	Обслуживание гостей в холле организации питания А/02.3	<a href="#">Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах</a>		Константа
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Обслуживание гостей в холле организации питания А/02.3	<a href="#">Профстандарт: 33.013 код А/02.3</a>	Модуль В - Работа за стойкой	Константа
	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания А/04.3	<a href="#">Профстандарт 33.013 код А 04.3!А1</a>		Константа
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Обслуживание гостей в холле организации питания А/02.3	<a href="#">Встреча и приветствие гостей в организации питания</a>	Модуль Г - Банкет-коктейль	Вариатив
	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/03.3	<a href="#">Профстандарт 33.013 код А 03.3!А1</a>		Вариатив

Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/01.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 01.4!А1</a>	Модуль А - Открытая кухня	Константа
	Обслуживание гостей в зале организации питания В/02.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 02.4!А1</a>		Константа
	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/04.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 04.4!А1</a>		Константа
	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы В/05.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 05.4!А1</a>		Константа
Обслуживание гостей организации питания	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/01.5	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 01.4!А1</a>	Модуль Б - Бизнес-	Константа
	Обслуживание гостей в зале организации питания В/02.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 02.4!А1</a>		Константа

Организации питания, подача блюд и напитков	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/04.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 04.4!А1</a>	ланч	Константа
	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы В/05.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 05.4!А1</a>		Константа
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/01.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 01.4!А1</a>	Модуль В - Работа за стойкой	Константа
	Обслуживание гостей в баре организации питания В/03.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 03.4!А1</a>		Константа
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Обслуживание гостей в зале организации питания В/02.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 02.4!А1</a>	Модуль Г - Банкет-коктейль	Вариатив
	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/04.4	<a href="#">Профстандарт 33.013 код В 04.4!А1</a>		Вариатив

Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания С/01.5	<a href="#">Профстандарт 33.013 код С 01.5!А1</a>	Модуль А - Открытая кухня	Константа
Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания С/01.5	<a href="#">Профстандарт 33.013 код С 01.5!А1</a>	Модуль Б - Бизнес-ланч	Константа
Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания С/01.5	<a href="#">Профстандарт 33.013 код С 01.5!А1</a>	Модуль В - Работа за стойкой	Константа
Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания С/01.5	<a href="#">Профстандарт 33.013 код С 01.5!А1</a>	Модуль Г - Банкет-коктейль	Вариатив

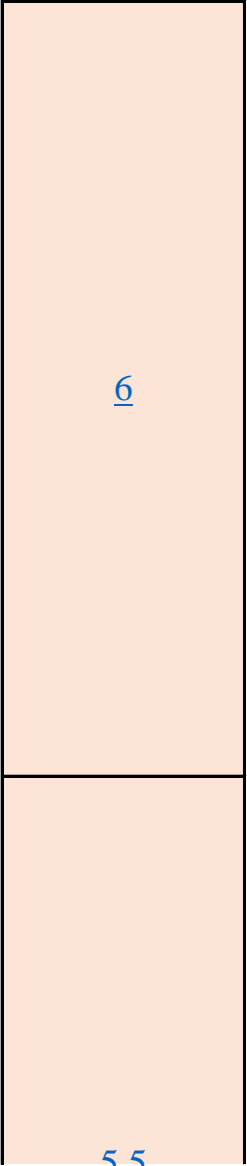
Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания D/01.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 01.6!A1</a>	Модуль А - Открытая кухня	Константа
	Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания D/02.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 02.6!A1</a>		Константа
Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания D/01.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 01.6!A1</a>	Модуль Б - Бизнес-ланч	Константа
	Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания D/02.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 02.6!A1</a>		Константа
Организация процессов обслуживания гостей	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания D/01.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 01.6!A1</a>	Модуль В - Работа за	Константа

организации питания блюдами и напитками	Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания D/02.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 02.6!A1</a>	стойкой	Константа
Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания D/01.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 01.6!A1</a>	Модуль Г - Банкет-коктейль	Вариатив
	Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания D/02.6	<a href="#">Профстандарт 33.013 код D 02.6!A1</a>		Вариатив
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 01.4!A1</a>	Модуль А - Открытая кухня	Константа
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 02.4!A1</a>		Константа
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 01.4!A1</a>	Модуль Б - Бизнес-	Вариатив

напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 02.4!А1</a>	ланч	Вариатив
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 01.4!А1</a>	Модуль В - Работа за стойкой	Константа
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 02.4!А1</a>		Константа
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/01.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 01.4!А1</a>	Модуль Д - Банкет-коктейль	Вариатив
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4	<a href="#">Профстандарт 33.011 код В 02.4!А1</a>		Вариатив
				<b>ИТОГО</b>

<b>Сумма баллов</b>							
<u>7,1</u>							
9							
<u>7,2</u>							
<u>1,7</u>							





5,3

18,2

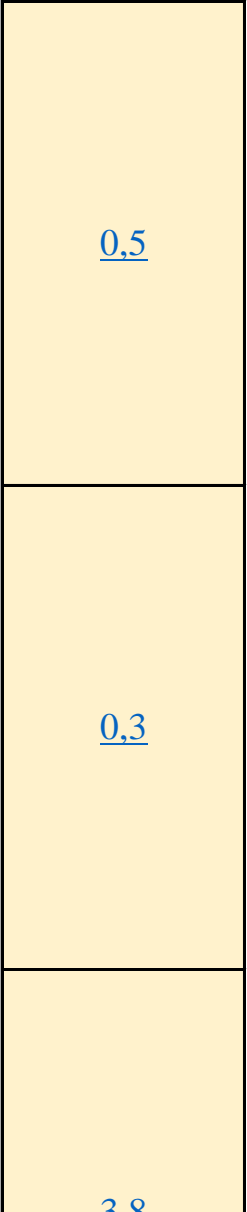
5,3

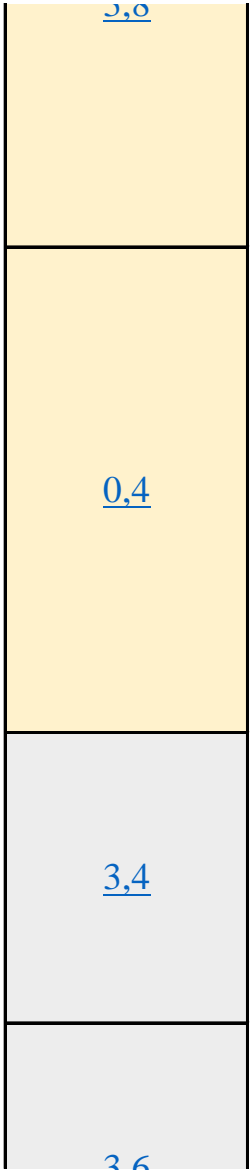
3,9

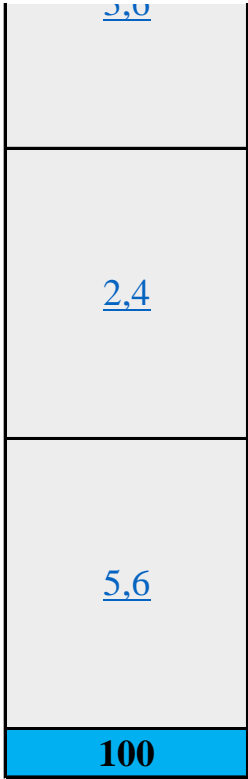
8,4

5,9

1,8







--	--	--	--	--	--	--	--















--	--	--	--	--	--	--	--















--	--	--	--	--	--	--	--















--	--	--	--	--	--	--	--















--	--	--	--	--	--	--	--















--	--