### Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова» Многопрофильный колледж



#### ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Магнитогорск, 2019

Программа преддипломной практики разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565, СМК-О-ПВД-103-15 О практике студентов Многопрофильного колледжа, рабочих программ профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

#### ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией «Сферы обслуживания» Председатель

Протокол № 6 от 20.02.2019

Методической комиссией МпК

Протокол № 5 от 21.02.2019

Разработчик:

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» /Ольга Юрьевна Медведева

Согласовано:

Заместитель директора по учебно-производственной работе

февраля 2019 г.

Рецензент:

Пиректор <u>ИП Хазилова, кафе «Калинка»</u> Оолжность, ученая степень, ученое звание)

(подпись) (И.О. Фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

| 1.ОБЩАЯ<br>(ПРЕДДИПЛОМ   |         | ГЕРИСТИКА<br>ІРАКТИКИ | ПРОГРАММЫ   | ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br>4  |
|--------------------------|---------|-----------------------|-------------|------------------------|
| 2.СТРУКТУРА              | И       | СОДЕРЖАНИЕ            | ПРОГРАММЫ   | ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ       |
| (ПРЕДДИПЛОМ              | ІНОЙ) І | ІРАКТИКИ              |             | 7                      |
| 3.УСЛОВИЯ<br>(ПРЕДДИПЛОМ |         | АЛИЗАЦИИ<br>ІРАКТИКИ  | ПРОГРАММЫ   | ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br>10 |
| 4. КОНТРОЛЬ              | И       | ОЦЕНКА                | РЕЗУЛЬТАТОВ | ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ       |
| (ПРЕДДИПЛОМ              | ІНОЙ) І | ІРАКТИКИ              |             | 11                     |

# 1 ОБЩАЯ ХАРКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

#### 1.1 Цели и задачи преддипломной практики

Программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</u>

Производственная (преддипломная) практика направлена на проверку готовности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи производственной (преддипломной) практики:

- 1. Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).
  - 2. Углубление первоначального практического опыта:
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
  - контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
  - контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
  - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
  - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;

#### 1. Развитие общих компетенций:

- 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.
- OK.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- 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.

### Развитие профессиональных компетенций:

# ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

**потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ВД.4Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом по-

#### требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ВД.5Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
  - ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
  - ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персо-

### нала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

# 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

**2.1.** Объем производственной (преддипломной) практики по специальности <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> подготовки составляет 4 недели / 144 часа.

### 2.2. Содержание производственной (преддипломной) практики

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен выполнить следующие виды работ:

| Вид деятельно-                                  | Практический опыт   | Виды работ на производственной<br>(преддипломной) практике   | Кол-во<br>часов/недель |
|---|---|--|------------------------|
| (ОК/ПК) ВД.1 ПК 1.1 – 1.4 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11  | <ul> <li>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>разработки ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>контроля хранения и расхода продуктов;</li> </ul> | 1. Разработать фирменное блюдо предприятия 2. Составить и оформить ТК и ТТК 3. Составить и оформить калькуляционные карточки | 144часа/<br>4 недели   |
| ВД.2<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ОК01-ОК07,<br>ОК09-ОК11 | <ul> <li>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслужива-</li> </ul>  | 1. Разработать фирменное блюдо предприятия 2. Составить и оформить ТК и ТТК 3. Составить и оформить калькуляционные карточки |                        |

| ния; — подбора в соответствии с техноло- гическими требованиями, оценки  качества, безопасности продуктов,  полуфабрикатов, приготовления  различными методами, тюрческого  оформления, эстетчичной подачи  холодных блюд, кулиппарных иде,  лий, закуско сложного всеортимента, в том числе авторских, брендо- вых, региональных; — унаковки, хранения готовой про- дукции с учетом требований к безо- пасности; — унаковки, хранения готовой про- дукции с учетом требований к безо- пасности; — унаковки, хранения готовой про- дукции с учетом требований к безо- пасности; — разработки ассортимента холод- ных и горячих десертов, навигков с  учетом потребностей различных  категорий потребностей различных  категорий потребностей различных  категорий потребностей различных  категорий, выжнозанемемости сырья,  продуктов, изменения выхода про- дукции, выда и формы обслужава- ния; — организации и проведения подто- товки рабочих мест, подготовки  к работе и безопасной эксплуатации  технологического оборудования,  производственного инвентара,  прижорь в соответствии с инструк- циями и регламентами; — нодбора в соответствии с техноло- гаческими требованиями, оценки  качества, безопасности иродуктов,  полуфабрикатов, притотовления  различными методами, пероческого  оформления, экстепчией подачи  холодных и горячих десертов,  па- питков сложного притотовления,  различными методами, пероческого  оформления, экстепчией подачи  холодных и горячих десертов,  па- питков сложного притотовления,  различных и горячих десертов,  па- питков сложного притотовления,  различными,  региональных; — унаковкы, хранения и рассода про- дуктов; — разработки ассертивента холод- нак и горячих десертов,  панитков сложного притотовления  различными методами, горячих  различными в различных  различными методами, горячих  различными различными  различными методами, горячих  различными регеттур  разлаботки засностнения  различными методами, горячих  |           | <u>,                                      </u>       |                                    |
|---|-----------|--|------------------------------------|
| пическими требованиями, оценки качества, безопасности продухтов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи колодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассоргимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; — унаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — унаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля хранения и расхода продукции с учетом перебований к безопасности; — контроля хранения и расхода продуктов; — в торячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецентур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживании технологического оборудования, произволственного инпентаря, инструменнов, в весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; — подбора в соответствии с технологический требованиями, опенки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными технологический требованиями, опенки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными различными технологический требований к безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — унаковки, хранения готовой продукции; — конгроля хранения готовой продукции; — конгроля хранения готовой продукции; — конгроля хранения прасхода продукции; — конгроля хранения готовой продукции; — конгроля хранения потребностей различных категорий потребностей различных раскота и форм обслуживания; — контролька предежения по правих десертов, нашков |           | · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·                |                                    |
| качества, безопасности продуктов,  иолуфабрикатов. причтозвления  различными методами, творческого  оформления, застепчиой подачи  холодильх блюд, кузинарных изде- лий, закусок сложного ассортимента, в том числе автореских, брендо- вых, региональных;  — утаковки, хранения готовой про- дукции с учетом требований к безо- пасности;  — унаковки, хранения потовой про- дукции с учетом требований к безо- пасности;  — контроля хранения и расхода про- дуктом;  — разработки ассортимента холод- нах и горячих лесертов, папитков с  учетом потребностей разшичных  категорий потребителей, видов и  форм обслуживания;  — разработки, адаптации ренептур  с учетом вламозамениемости сырья,  продуктов, изменения подго- товки рабочи мест, подготовки к  работе и безопасной эксплуатации  технологического оборудования,  производственного инвентары, ин- струментов, весоимерительных  приборов в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — на продора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — на продора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — на продора в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — на продова в соответствии с инструк- циями и регламентами;  — на праментами ображения в подгора продова п |           | -  |                                    |
| полуфабрикатов, притоговления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кузипарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продуктии с учетом требований к безопасности;  — упаковки, хранения готовой продуктии с учетом требований к безопасности;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, нашитков с учетом потребнетелёй, видов и форм обслужнания;  — разработки, запатации репентур с учетом взаимозаменяемости съръв, продуктов, именения выхода продукции, вида и формы обслуживащии технологического оборудования, произволе, именения мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации гехнологического оборудования, производственного инвентары, инструменнов, в вссоизмерительных приборов в соответствии с технологическими требованиями, опенки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, притоговления различными требованиями, опенки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, притоговления различными технологическими требованиями, опенки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, притоговления различными технологическими требований к безопасности;  — контроля хранения готовой продукции;  — унковки, хранения готовой продукции;  — контроля хранения и расхода пределать фирменное блюдо пределать потовой куминарной продукции;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, папитков с учетом потребностей различных канегорый потребностей различных канегорым по форму потребностей различных канегорый потребностей различных канегорый потребн |           | *  |                                    |
| различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодых блюд, куаниарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — унаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля хранения и расхода продуктии; — контроля хранения и расхода продуктов; — разработки ассортимента холодных и горячих десергов, напитков с учетом потребностей различных и торячих десергов, напитков с учетом подиможности сърья, продуктов, и вменения выхода продуктов, и вменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; — организации и проведения подготовки к работе и безопасноб эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с тектологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, притотовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десергов, нашитков сложного притотовления, в том числе анторских, брендовых, региональных; — унаковки, хранения готовой продукции; — контроля качества и безопасности готовой куминарной продукции; — контроля караента и фезопасности готовой куминарной продукции; — контроля караента и безопасности готовой куминарной продукции; — контроля караента и фезопасности готовой куминарной потребнестей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сърья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| оформления, эстетичной подачи холодных блюд, куминарных виделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, устиональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — разработки ассортимента холодных и готорой потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сыры, продуктов, именения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инпентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, получабрикатов, принотовления, в пом числе авторских, брендовых, региональных;  — унковки, хранения готовой продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, панитков сложного приготовления, в гом числе авторских, брендовых, региональных; — унковки, хранения готовой продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в гом числе в том числе в |           |  |                                    |
| холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — учаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — учаковки, хранения и расхода продуктии;  — контроля хранения и расхода продуктии;  — разработки ассортимента холодыных и горячих десертов, напитков сучетом потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адантации рецентур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подготовки к работи и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инпентаря, инструментов, весоизментельных приборов в соответствии с инструкциям и регламентами;  — подбора в соответствии с инструкциям и регламентами;  — подбора в соответствии с инструкциями и регламентами с инструкциями и регламентами и регламентами и ре |           |  |                                    |
| лий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых региональных,  — унаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — улаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребногетелей, видов и форм обслуживания;  — разработки, далитации рецентур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с нентрукциям и претаментами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — унаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной иродукции;  — контроля кранения по подачи холодных и горячих десертов, напитков с оформ безопасности;  — контроля кранения по дожних десертов, нагитков с учетом кулинарной иродукции;  — контроля кранения по дожних десертов, нагитков с учетом потребнетелей, видов и форм беслуживания;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, нагитков с учетом потребнетелей, видов и форм беслуживания;  — разработки дассрегов, нагитков с учетом потребнетелей, видов и форм беслуживания;  — разработки ассортимента холодных и форм беслуживания;  — разработки дассрегов, нагитков с учетом потребнетелей, видов и форм беслуживания;  — разработки дассрегов, нагитков с учетом потребнетелей, видов и форм беслужная претичения и форм беслужная претичения и форм беслужная претитур с учетом вашмозаменяемости сырья, потремнетелей разработки и форм беслужная претитура с учетом вашмозаменяемости сырья претитура с учетом потребнетелей, видов и форм беслужная претитура с |           |  |                                    |
| та, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — упаковки, хранения и расхода продуктов;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холод- ных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различимх категорий потребностей различимх и протям рабочки дережния подготовки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, притотовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодиных и горячих десертов, напитков сложного притотовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продуктов, полуфабрикаты и сучетом требований к безопасности; — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холод- ных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различимх категорий потребносте |           |  |                                    |
| вых, региональных; — улаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля хранения и расхода продуктов, полуфабрикатов, притотовления, производственного инвентаря, инструментов, взесизмерительных приборов в соответствии с технологическим и требованийми, порежителей, подтиженного инфермации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, взесизмерительных приборов в соответствии с инструментов, полуфабрикатов, притотовления различными и требованиями, оценки качества, безопасности подачи холодных и горячих десертов, напитков с оформовения и требованиями, порежского офорхления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — улаковки, хранения готовой продукции, с учетом требований к безопасности готовой кулинарной продукции, с контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции, с контроля кранения и различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания, с разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с сожного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — улаковки, хранения готовой продуктие, с контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля кранения и расхода продуктов, полуфабрикатов, притотовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — улаковки, хранения готовой продуктие, с контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля кранения и расхода продуктов, полуфабрикатов, притотовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — улаковки, хранения готовой продуктов, полуфабрикатов, притотовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — улаковки, хранения готовой продуктов, с составнть и формить Ки ТК К З.Составнть и формить Калькуляционные карточки  |           | , ,  |                                    |
| — упаковки, хранения готовой продуктии с учетом требований к безопасности; — упаковки, хранения готовой продуктии с учетом требований к безопасности; — контроля хранения и расхода продуктов;  ВЗД.3 — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации решентур с учетом взаимозменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продуктив, вида и формы обслуживания; — организации и проведения подготовки к работи к мест, подготовки к работи к безопасност и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных ириборов в соотнетствии с инструкциями и регламентами; — подбора в соотнетствии с инструкциями и регламентами; — подбора в соотнетствии с инструкциями и регламентами; — подбора в соотнетствии с технологического оформления, эстетичной подачи холодиных и горячих десертов, нашитков сложного притотовления, в том числе авторских, бреидовых, регнопальных; — упаковки, хранения готовой продуктов, и учетом качества и безопасности готовой кулинарной продуктов; — контроля хранения и расхода продуктов; — разработки адаптации решентур с учетом потребителей, видов и форм обслуживании; — разработки, адаптации решентур с учетом потребителей, видов и форм обслуживании; — разработки, адаптации решентур с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации решентур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| лукции с учетом требований к безопасности; — упаковки, хранения готовой продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребовстей; выдов и форм обслуживания; — разработки, далаттации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; — организации и проведения подтотовки к рабочих мест, подготовки к рабочих метом, продуктов, именения к безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля к ранения и расхода продуктов;  1. Разработать фирменное блюдо предникты, и горячих десертов, напитков с учетом потребителей, видов и форм форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| пасности; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безовасности ( — контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.3  IК 3.1—3.7  IK  |           |  |                                    |
| - упаковки, хранения готовой продуктов;  - контроля хранения и расхода продуктов;  - контроля хранения и расхода продуктов;  - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребителей, видов и форм обслуживания;  - разработки, адаптации рецентур с учетом взаимозаменямости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  - организации и проведения подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструменнов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - полбора в соответствии с технологического оформаения, экстичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления различными методами, творческого оформаения, экстичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - упаковки, хранения готовой продукции; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля кранения и расхода продуктов;  1. Разработать фирменное блюдо предятия и регистивного пристовления подгочки оформить калькуляционных и горячих десертов, напитков с учетом потребителей, видов и форм обслуживания;  - разработки, адаптации рецентур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выкода про-   |           | · · ·  |                                    |
| дукции с учетом требований к безопасности;  |           | · ·  |                                    |
| пасности; — контроля хранения и расхода продуктов;  3.1. – 3.7  Жо1-ОКо7,  Жо9-ОК11  Ко9-ОК11  Ко9-ОК11  Ко9-ОК11  Ко9-ОК11  Ко9-ОК11  Коручетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасности продукциями производственного инвентаря, инструментов, всесоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, иолуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, ретиональных; — унаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля хранения и расхода продуктов, изменения выхода проболуживания; — разработки ассортимента холодыка горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм белуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| — контроля хранения и расхода продуктов;   — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сучетом потребителей, видов и форм обслуживания;   — разработки, адаптации репептур сучетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продуктим, вида и формы обслуживания;   — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасностти; — контроля качества и безопасностти готовой кулинарной продукции; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля хранения и расхода продуктов, изменения выхода прочетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода прочемыми поформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить Калькуляционные карточки   |           | · · ·  |                                    |
| Дуктов;   — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сучетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции; с четом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости съръя, продуктов, изменения выхода про-   |           | 1  |                                    |
| Педаработки ассортимента холодых потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных разработки, адаптации рецентур с учетом вашкозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продуктия, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подтотовки рабочих мест, подтотовки кработе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с технологического обородованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — упаковки, хранения и расхода продуктов, изменения и расхода продуктов, изменения выхода прочистки в заимизаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода прочисков, изменения выхода прочисков, изменения выхода прочисков с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| ибол-ОКО7, ОКО1-ОКО7, ОКО9-ОК11  ных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных хатегорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, даптащии репептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продуктов, изменения выхода про- вых и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   | ВЛ 3      |  | 1 Разпаботать фирменное блюдо пред |
| учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продуктов, изменения об продуктов, изменения выхода продуктов, изменения об продуктов, изменения выхода продуктов, изменения выхода продуктов, изменения выхода продуктов, приборов в соответствии с иструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с истором, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приотовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продуктии;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продуктов, изменения выхода проформить калькуляционные карточки  1. Разработки оформить Ки ТТК 3. Составить и оформить ТК и ТТК 3. Составить и оформить калькуляционные карточки  |           | 1 1  |                                    |
| жатегорий потребителей, видов и форм обслуживания;  |           |  | *                                  |
| форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, пролуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — унаковки, хранения готовой продукции; — контроля качества и безопасности готовой кулинариой продукции; — контроля качества и безопасности готовой кулинариой продукции; — контроля хранения и расхода продуктов, изменения выхода и форм обслуживания;  — разработки, даритации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  | * *                                |
| - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  - организации и проведения подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  - контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.4  [К. 4.1 — 4.6  ВЖО1-ОКО7,  ЖО9-ОК11  Т. Разработать фирменное блюдо предприятия  2. Составить и оформить ТК и ТТК в тегорый потребителей, видов и форм обслуживания;  - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   | ONO, ORTI |  | 1 1                                |
| учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продуктии, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подготовки работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продуктыв;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, далитации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           | 1 1  | ные карточки                       |
| продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  — организации и проведения подготовки работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных учетом потребностей различных учетом потребностей различных составить и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки  3.Составить и оформить калькуляционные карточки   |           |  |                                    |
| дукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.4  разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребителей, видов и формить ТК и ТТК затегорий потребителей, видов и формить калькуляционные карточки  1. Разработать фирменное блюдо преднутия учетом потребителей, видов и формить ТК и ТТК застегорий потребителей, видов и формить калькуляционные карточки  1. Разработать фирменное блюдо преднутия учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про  |           | _ =  |                                    |
| ния;  |           | = -  |                                    |
| товки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки   |           |  |                                    |
| товки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки   |           | – организации и проведения подго-                    |                                    |
| технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продуктов, нашитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных и формоть тк и ТТК 3.Составить и оформить Калькуляционные карточки   |           |  |                                    |
| производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | работе и безопасной эксплуатации                     |                                    |
| струментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребиетелей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           | технологического оборудования,                       |                                    |
| приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.4  IK 4.1 – 4.6  ЭКО1-ОКО7,  ЭКО9-ОК11  Празработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | производственного инвентаря, ин-                     |                                    |
| циями и регламентами;  — подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4 — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | приборов в соответствии с инструк-                   |                                    |
| гическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных сагоризмизнания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           | *  |                                    |
| качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;   Д.4 — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | 1  |                                    |
| полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4 — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4 — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | • 1 1  |                                    |
| холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| питков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | * *  |                                    |
| том числе авторских, брендовых, региональных;  — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4 — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.4 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| дукции с учетом требований к безопасности;  – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  – контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| пасности;  — контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  — контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           | 1  |                                    |
| готовой кулинарной продукции;  – контроля хранения и расхода продуктов;  ВД.4  — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| - контроля хранения и расхода продуктов;  3Д.4 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           |  |                                    |
| дуктов;  3Д.4 — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур сучетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| НК 4.1 – 4.6 рК01-ОК07, рК09-ОК11 ных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  | ВЛ 4      |  | 1 Разпаботать фирменное блюдо пред |
| Учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | 1 1  |                                    |
| ркор-окти категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  |           | 1 1  | =                                  |
| форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-   |           |  |                                    |
| - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода про-  | ORON ORTI |  | 1 1                                |
| учетом взаимозаменяемости сырья,<br>продуктов, изменения выхода про-  |           |  | ные карточки                       |
| продуктов, изменения выхода про-  |           | <ul> <li>разработки, алаптании ренептур с</li> </ul> |                                    |
|   |           |  |                                    |
| дукции, вида и формы обслужива-   |           | учетом взаимозаменяемости сырья,                     |                                    |

|              | ния;   |                                      |  |
|--------------|--|--------------------------------------|--|
|              | – организации и проведения подго-  |                                      |  |
|              | товки рабочих мест, подготовки к   |                                      |  |
|              | работе и безопасной эксплуатации   |                                      |  |
|              | технологического оборудования,   |                                      |  |
|              | производственного инвентаря, ин-   |                                      |  |
|              | струментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструк-                         |                                      |  |
|              | циями и регламентами;  |                                      |  |
|              | <ul> <li>подбора в соответствии с техноло-</li> </ul>                                    |                                      |  |
|              | гическими требованиями, оценки   |                                      |  |
|              | качества, безопасности продуктов,  |                                      |  |
|              | полуфабрикатов, приготовления  |                                      |  |
|              | различными методами, творческого   |                                      |  |
|              | оформления, эстетичной подачи  |                                      |  |
|              | холодных и горячих десертов, на-   |                                      |  |
|              | питков сложного приготовления, в   |                                      |  |
|              | том числе авторских, брендовых,  |                                      |  |
|              | региональных;  |                                      |  |
|              | – упаковки, хранения готовой про-  |                                      |  |
|              | дукции с учетом требований к безо-   |                                      |  |
|              | пасности;  |                                      |  |
|              | – контроля качества и безопасности   |                                      |  |
|              | готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода про-                         |                                      |  |
|              | дуктов;  |                                      |  |
| ВД.5         | <ul><li>– разработки ассортимента хлебобу-</li></ul>                                     | 1.Разработать фирменное блюдо пред-  |  |
| ПК 5.1 – 5.6 | лочных, мучных кондитерских из-  | приятия                              |  |
| ОК01-ОК07,   | делий с учетом потребностей раз-   | 2.Составить и оформить ТК и ТТК      |  |
| ОК09-ОК11    | личных категорий потребителей,   | 3.Составить и оформить калькуляцион- |  |
|              | видов и форм обслуживания;   | ные карточки                         |  |
|              | – разработки, адаптации рецептур с   | nizie kup to ikii                    |  |
|              | учетом взаимозаменяемости сырья,   |                                      |  |
|              | продуктов, изменения выхода про-   |                                      |  |
|              | дукции, вида и формы обслужива-  |                                      |  |
|              | ния; – организации и проведения подго-   |                                      |  |
|              | товки рабочих мест кондитера, пе-  |                                      |  |
|              | каря, подготовки к работе и безо-  |                                      |  |
|              | пасной эксплуатации технологиче-   |                                      |  |
|              | ского оборудования, производст-  |                                      |  |
|              | венного инвентаря, инструментов,   |                                      |  |
|              | весоизмерительных приборов в со-   |                                      |  |
|              | ответствии с инструкциями и регла-   |                                      |  |
|              | ментами;   |                                      |  |
|              | <ul> <li>подбора в соответствии с техноло-</li> </ul>                                    |                                      |  |
|              | гическими требованиями, оценки   |                                      |  |
|              | качества, безопасности кондитер-   |                                      |  |
|              | ского сырья, продуктов, отделочных   |                                      |  |
|              | полуфабрикатов;  |                                      |  |
|              | <ul> <li>приготовления различными мето-<br/>дами, творческого оформления, эс-</li> </ul> |                                      |  |
|              | тетичной подачи хлебобулочных,   |                                      |  |
|              | мучных кондитерских изделий  |                                      |  |
|              | сложного приготовления, в том чис-   |                                      |  |
|              | ле авторских, брендовых, регио-  |                                      |  |
|              | нальных;   |                                      |  |
|              | - упаковки, хранения готовой про-  |                                      |  |
|              | дукции с учетом требований к безо-   |                                      |  |
|              | пасности;  |                                      |  |
|              | – приготовления, хранения фаршей,  |                                      |  |
|              | начинок, отделочных полуфабрика-   |                                      |  |
| l            | TOB;   |                                      |  |

|              | – подготовки к использованию и                                       |   |  |
|--------------|--|---|--|
|              | хранения отделочных полуфабрика-                                     |   |  |
|              | тов промышленного производства;  – контроля качества и безопасности  |   |  |
|              | готовой кулинарной продукции;  |   |  |
|              | – контроля хранения и расхода про-                                   |   |  |
|              | дуктов;  |   |  |
| ВД.6         | – разработки различных видов ме-                                     | 1.Ознакомиться с организацией работы,       |  |
| ПК 6.1 – 6.5 | ню, разработки и адаптации рецеп-                                    | структурой и деятельностью структур-        |  |
| OK01-OK07,   | тур блюд, напитков, кулинарных и                                     | ных подразделений организации по            |  |
| ОК09-ОК11    | кондитерских изделий, в том числе                                    | месту прохождения практики                  |  |
|              | авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различ-     | 2.Охарактеризовать предприятие              |  |
|              | ных категорий потребителей, видов                                    | 3.Дать характеристику производства          |  |
|              | и форм обслуживания;   | 4.Охарактеризовать тематическое ме-         |  |
|              | – организации ресурсного обеспече-                                   | роприятие                                   |  |
|              | ния деятельности подчиненного  | 5.Описать организацию и обеспечение         |  |
|              | персонала;   | охраны труда персонала предприятия          |  |
|              | - осуществления текущего планиро-                                    | 6.Описать условия труда на предпри-         |  |
|              | вания деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия    | ятии: первая помощь, пожарная безо-         |  |
|              | с другими подразделениями;   | пасность.                                   |  |
|              | <ul><li>организации и контроля качества</li></ul>                    | 7.Произвести расчет производственной        |  |
|              | выполнения работ по приготовле-                                      | программы                                   |  |
|              | нию блюд, кулинарных и кондитер-                                     | 8.Составить план – меню                     |  |
|              | ских изделий, напитков по меню;                                      | 9.Составить меню тематического меро-        |  |
|              | – обучения, инструктирования по-                                     | приятия 10.Составить заявку (требование) на |  |
|              | варов, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на ра- | получение продуктов со склада               |  |
|              | бочем месте;   | 11.Составить инвентаризационную             |  |
|              | oo lew Meete,  | опись                                       |  |
|              |  | 12.Описать подбор торгово – техноло-        |  |
|              |  | гическое оборудования                       |  |
|              |  | 13.Описать подбор инвентаря по нор-         |  |
|              |  | мам оснащения                               |  |
|              |  | 14.Описать расчет рабочие силы              |  |
|              |  | 15.Составить график выхода на работу        |  |
|              |  | 16.Составить график загрузки торгово-       |  |
|              |  | го зала                                     |  |
|              |  | 17.Составить схемы приготовления            |  |
|              |  | блюд  |  |
|              |  | 18.Описать осуществление контроля           |  |
|              |  | (совместно с зав.производством) за ра-      |  |
|              |  | ботой в цехах                               |  |
|              |  | 19. Провести оценку качества готовых        |  |
|              |  | блюд  |  |
|              |  | 20.Провести анализ соответствия про-        |  |
|              |  | изводственного персонала                    |  |

### Задание на производственную (преддипломную) практику

| № п/п | Виды и содержание работ<br>на производственной (преддипломной) практике  | Примерные<br>сроки<br>выполнения |
|-------|--|----------------------------------|
| 1.    | Ознакомиться с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики | 1-ая неделя                      |
| 2.    | Охарактеризовать предприятие   | 1-ая неделя                      |
| 3.    | Дать характеристику производства   | 1-ая неделя                      |
| 4.    | Охарактеризовать тематическое мероприятие  | 1-ая неделя                      |

| 5.  | Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия                                  | 1-ая неделя                 |
|-----|---|-----------------------------|
| 6.  | Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность                            | 2-ая неделя                 |
| 7.  | Произвести расчет производственной программы  | в процессе всей<br>практики |
| 8.  | Составить план – меню   | в процессе всей<br>практики |
| 9.  | Составить меню тематического мероприятия  | в процессе всей<br>практики |
| 10. | Разработать фирменное блюдо предприятия   | в процессе всей<br>практики |
| 11. | Составить и оформить ТК и ТТК   | в процессе всей<br>практики |
| 12. | Составить и оформить калькуляционные карточки   | в процессе всей<br>практики |
| 13. | Составить заявку (требование) на получение продуктов со склада  | в процессе всей<br>практики |
| 14. | Составить инвентаризационную опись  | в процессе всей<br>практики |
| 15. | Описать подбор торгово – технологическое оборудования   | в процессе всей<br>практики |
| 16. | Описать подбор инвентаря по нормам оснащения  | в процессе всей<br>практики |
| 17. | Описать расчет рабочие силы   | в процессе всей<br>практики |
| 18. | Составить график выхода на работу   | в процессе всей<br>практики |
| 19. | Составить график загрузки торгового зала  | в процессе всей<br>практики |
| 20. | Составить схемы приготовления блюд  | в процессе всей<br>практики |
| 21. | Описать осуществление контроля (совместно с зав.производством) за работой в цехах                     | в процессе всей практики    |
| 22. | Провести оценку качества готовых блюд   | в процессе всей практики    |
| 23. | Провести анализ соответствия производственного персонала<br>Оформить документы для отчета по практике | в процессе всей практики    |
| 24. | Подготовить и сдать отчет по практике   | последняя неде-             |

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

- 1. План меню
- 2. Меню
- 3. Составить и оформить калькуляционные карточки
- 4. Составить и оформить ТК и ТТК
- 5. Требование на получение продуктов со склада
- 6. Инвентаризационная опись

# 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

# 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика по специальности <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между МГТУ и организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля. Реализация программы производственной (преддипломной) практики предполагает наличие необходимого оборудования и технологического оснащения рабочих мест в организациях.

# 3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной (преддипломной) практики

#### Основные источники

- 1. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. Магнитогорск : МГТУ , 2017. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true</a> . Макрообъект.
- 2. **Климова**, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2018. 1 электрон. опт. диск (CD-R). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true</a>. Макрообъект.
- 3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. 2-е изд. Москва: Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст: электронный. https://znanium.com/catalog/document?id=358198

### Дополнительные источники

- 4. **Климова**, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2015. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true</a>. Макрообъект.
- 5. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2018. 1 электрон. опт. диск (CD-R). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S149.pdf&show=dcatalogues/5/9344/S149.pdf&view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S149.pdf&show=dcatalogues/5/9344/S149.pdf&view=true</a> . Макрообъект.
- 1. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2015. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true</a> . Макрообъект.

#### Периодические издания:

- 1. Пищевая промышленность ISSN 0235-2489 <a href="https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707">https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707</a>
- 2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="https://www.pitportal.ru/samples\_docs/">https://www.pitportal.ru/samples\_docs/</a>

#### Программное обеспечение:

| Наименование ПО                            | № Договора              | Срок дей-      |
|--|-------------------------|----------------|
|  |                         | ствия лицензии |
| MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)    | Д-1227 от 08.10.2018    | 11.10.2021     |
|  | Д-757-17 от 27.06.2017  | 27.07.2018     |
|  | Д-593-16 от 20.05.2016  | 20.05.2017     |
|  | Д-1421-15 от 13.07.2015 | 13.07.2016     |
| MS Office 2007                             | №135 от 17.09.2017      | бессрочно      |
| Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-   | Д-300-18 от 21.03.2018  | 28.01.2020     |
| Стандартный                                | Д-1347-17 от 20.12.2017 | 21.03.2018     |
|  | Д-1481-16 от 25.11.2016 | 25.12.2017     |
|  | Д-2026-15 от 11.12.2015 | 11.12.2016     |
| 7 Zip                                      | свободно распростра-    | бессрочно      |
|  | няемое                  |                |
| <u>ШефЭксперт</u>                          | Д-160-12 от 31.01.2012  | бессрочно      |
| Система расчётов для общественного питания | К-69-14 от 18.09.2014   | бессрочно      |

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика по специальности <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> завершается оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций с учетом и/или на основании результатов подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Оценка производственной (преддипломной) практики осуществляется на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания запланированных результатов обучения: практического опыта и соответствующих общих и профессиональных компетенций, в том числе с учетом и(или) на основании результатов:

- текущего контроля видов работ, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики;
- прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций/предприятий проведения практики.

| Вид                                    | Основные показатели оценки результата  | Практический опыт   | Оценочные средства  |
|--|--|---|---|
| деятельности                           |  |   | для промежуточной   |
| (ОК/ПК)                                |  |   | аттестации  |
| ВД.1 ПК 1.1 – 1.4 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11 | ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов; ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы; ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, методов оценки качества, безопасности, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами | ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; | Разработать фирменное блюдо предприятия Составить и оформить ТК и ТТК Составить и оформить калькуляционные карточки |
|  | экзотических и редких видов сырья: овощей, гри-  | ПО4 подбора в соответст-  |   |

| бов, разба, церабило водного саръв, дична ОПОР 2.1 Контроль качества обработациот саръв е учетом требований в безопасности ОПОР 2.1 Контомога к ревыялания и хранению получбабриватию для столь, уживаризм такрет (потребований в безопасности ОПОР 1.3.1 Контроль качества обработациот саръв и подучбабриватию с учетом перебований в безопасности ОПОР 1.3.1 Контроль качества обработациот саръв и подучбабриватию с учетом перебований в безопасности ОПОР 1.3.1 Контроль качества обработациот саръв и подучбабриватию с учетом перебований в безопасности (ПОР 1.4.1 Разработам и адаптация решентур получбабриватию с учетом перебоватий в безопасности (ПОР 1.4.1 Разработам и делеги места для притования безопасности (ПОР 2.1.2 Подъети раземения опродумения образоращим опродумения опродумения опродумения опродумения опродумения опродумения опродумения опродумения образоращим опродумения опродужения опродужения опродужения опродужения опродужения опродужения опродужения от опродужения опродужения опродужения от опроду  |           |   |                            |                       |
|--|-----------|---|----------------------------|-----------------------|
| сарые с учетом требований в безопасности ОПОР 2.1 Обоспечение организации и дражения процессов приготоваем от процессов организации и ведение процессов приготоваем от съръв опотребнее организации и дражения в получающих предокта и далигиния рецентуря получающих с учетом требований в безопасности ОПОР 1.4.1 Разработая и адаптация рецентуря получающих с учетом требований в безопасности ОПОР 1.4.2 Разработая и далигиния рецентуря получающих с учетом требований в безопасности ОПОР 1.4.2 Разработая и далигиния рецентуря получающих с учетом требоваем от предокрабоваем от продукающих от продукающих от продукающих от продукающих от продукающих от продукающих   |           |   | вии с технологическими     |                       |
| ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготоваем полуфобрявают высрам полуфобрявают высрам полуфобрявают вы дольго обработации обр   |           | ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного    | требованиями, оценке каче- |                       |
| облор 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения и процессов приготовления со ласно засазу ОПОР 1.3.1 Спритовкая решинации и хранения ополуфабрикатов дах блюд, кулинариак изделий семоно засортимента ОПОР 1.3.3 Конгроль качества обработанного сърва и подуфабрикатов с учетом гребоващий к безовыемости (ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецентур полуфабрикатов с учетом перебовстей форм обслужаватия ОПОР 1.4.2 Ведеще реочетов потребовстей форм обслужаватия оброзовательного предотрем учетом потребовстей обрабователя о ОПОР 1.4.1 Подвор оборудования и нивектара, инструмация оброзобота учетом потребовстей обрабователя о ОПОР 1.4.2 Подвор оборудования и нивектара, инструматов до потрем обслужаватия опорого 2.0.0 ОПОР 2.1.1 Образивания и нивектара, инструментов, весоплекации и расход с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контретования сумов сокакого обсортивента ОПОР 2.2.1 Образивания прискосов приготоваещия сумов обслужаващия опорож к реализации сумов сокакого обсортивента ОПОР 2.3.1 Организации присссов приготоваещия сумов обслужаващия опорож обстуживащия оп  |           | сырья с учетом требований к безопасности      | ства, безопасности, обра-  |                       |
| облор 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения и процессов приготовления со ласно засазу ОПОР 1.3.1 Спритовкая решинации и хранения ополуфабрикатов дах блюд, кулинариак изделий семоно засортимента ОПОР 1.3.3 Конгроль качества обработанного сърва и подуфабрикатов с учетом гребоващий к безовыемости (ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецентур полуфабрикатов с учетом перебовстей форм обслужаватия ОПОР 1.4.2 Ведеще реочетов потребовстей форм обслужаватия оброзовательного предотрем учетом потребовстей обрабователя о ОПОР 1.4.1 Подвор оборудования и нивектара, инструмация оброзобота учетом потребовстей обрабователя о ОПОР 1.4.2 Подвор оборудования и нивектара, инструматов до потрем обслужаватия опорого 2.0.0 ОПОР 2.1.1 Образивания и нивектара, инструментов, весоплекации и расход с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контретования сумов сокакого обсортивента ОПОР 2.2.1 Образивания прискосов приготоваещия сумов обслужаващия опорож к реализации сумов сокакого обсортивента ОПОР 2.3.1 Организации присссов приготоваещия сумов обслужаващия опорож обстуживащия оп  |           | ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение обработанного  | ботке различными метода-   |                       |
| ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготовления согласно замаси в серои приготовления согласно замаси и краневию процессов приготовления согласно замаси и краневию полужфобрияткого для блюд, худинарных издена полужфобрияткого для блюд, худинарных издена полужфобриятого да блюду с детом потребований и безопасности; ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецентуру полужфобриятов с учетом перебований и безопасности; ОПОР 1.4.2 Разработка и дантация рецентуру полужфобриятов с учетом перебований и безопасности; ПОТ контроля карества и безопасности; ОПОР 1.4.2 Разработка и дантация рецентуру полужфобриятов с учетом перебований и безопасности; ОПОР 1.4.2 Разработка по ОПОР 1.4.2 Разработка по тотокае прозратия блюду предументы учетов долько по тотокае прозратия да и приточения горячих блюд оПОР 2.4.1 Образоравания, призоравания приточены при учетов полького ассортивления оПОР 2.2.2 Введение продустов с согои по тотокае продужетов, коменты оп тотокае продужетов, тотокае продужетов, тотокае продужетов от остои по тотокае продужетов, тотокае продужения и    |           |   | ми, экзотических и редких  |                       |
| процессе обработям сарав ОПОР 1.3.1 Организация и храспий совжного ассортимента ОПОР 1.3.3 Комгровь к вчестия обработанного сырам и полуфабрикатов для блюд, куливариях издений совжного ассортимента ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецентур полуфабрикатов с учетом потребнеей дана и форм обслуживания безопасности обработанного сырам и полуфабрикатов с учетом потребнеей дана и форм обслуживания обработ обработ довжного в сортимента обработ обработ довжного и потребнеей дана и форм обработ довжного в сортимента обработ обработ довжного в сортимента обработ обработ довжного в сортимента обработ довжного в сортимента обработ обработ обработ довжного в сортимента обработ  |           |   | •                          |                       |
| оптор 1.3.1 Орнавизация и вденей протовой продукатия и обра- ответние от получабрикатов с учетом требований к  безопасности   оптор 1.3.3 Конгроль качества обработанного  сырья и получабрикатов с учетом требований к  безопасности обработанию  оптор 1.3.3 Конгроль качества обработанного  сырья и получабрикатов с учетом пребований к  безопасности обработанию  оптор 1.4.3 Военные расчетов с потребителей,  идов и форм обслужавания  ОПОР 1.4.1 Ображнаем и превентации рецентур  получабрикатов с учетом потребителей,  идов и форм обслужавания  ОПОР 1.4.2 Вседные расчетов с потребительной  потребований продуктов;  ОПОР 2.1.4 Ображнеем и превентации результать  комперсительного  оптор 1.4.5 Военные расчетов с потребительного  потребования горьчих блюд  ОПОР 2.1.4 Ображнеем и превентации результать  соответствии с заказом, планом работы  ОПОР 2.1.4 Ображнеем процессов притотовления  ОПОР 2.2.1 Ображнеем процессов притотовления  ОПОР 2.2.3 Офромление процессов притотовления  ОПОР 2.2.3 Офромление процессов притотовления  ОПОР 2.3.3 Офромление процессов притотовления  ОПОР 2.3.3 Офромление процессов притотовления  ОПОР 2.3.3 Офромление и подтотовка к реализа- выи сулов сложного ассортимента  ОПОР 2.3.3 Офромление и подтотовка к реализа- выи сулов сложного ассортимента, с учетом потребостей различных категорий потребителей,  идов и форм обслужавания  ОПОР 2.4.3 Организация процессов притотовления  соотовствующий различных категорий потребителей,  идов и форм обслужавания  ОПОР 2.4.3 Организация процессов притотовления  оторожного в различных категорий потребителей,  идов и форм обслужавания  ОПОР 2.4.3 Организация процессов притотовления  обрабоска, макаронных услевий силимент обстажной  потребителей, выдов и форм обслужавания  ОПОР 2.4.3 Орофомление и подотовка к реализация  ображае, высторы и форм обслужавания  ОПОР 2.4.3 Орофомление и подотовка к реализация  ображае, высторы и форм обслужавания  ОПОР 2.4.3 Орофомление и подотовка к реализация  ображае  ображае  ображаеться в подотовка к реализация  ображаеться в подотовк  |           | * ** *  |                            |                       |
| приготовления согласно заказу опробления получабрикатов для блюд, кудинарых изделий сложного ассортимента ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырва и получабрикатов сучетом требыесий безонасмости ОПОР 1.4.1 Разработка и адантация рецентур волучабрикатов с учетом портоблений безонасмости обработ обработания опоробления опробления оп  |           |   |                            |                       |
| оптораборнатов дая блад, куливарных въдеснято предокатий в безопасности; ОПОР 14.3 Контроль качества обработанного сарыя и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности; ОПОР 14.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом пиребметей разлачных категорий погребителей, выдов и форм обслужавания ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребительний ОПОР 1.4.3 Роформобене и предоктация результатов проработки  ВД2  ППОР 2.1.1 Организация рабочего места для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Восопасности обрадования и нацентара для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная констратурного потребительный опторебительного инвентаря, инструментов, несовхаерительных приборного потребительных опторебительного предоктация и продуктом, распратовательного предоктация продуктом, распратовательного предоктация и предоктостей разлачитых категоризация и регамента обработация и распратовательного предоктация продуктом, предоктация предоктация предоктация продуктом, распратовательного предоктация пр  |           |   |                            |                       |
| полуфабрикатов для блюд, кудинарых изделий сложного ассертимента ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработавного сърва и полуфабрикатов с учетом требисетей развичных категорий погребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецентур полуфабрикатов с учетом потребителей видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.3 Оформаение и превигация реудилатов, протовления горячих блюд от 1.2.1 Полодо оборудования, притоводителя готовления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Бесопаськая эксплуатации технолого опо опо 2.1.3 Бесопаськая эксплуатации технолого опо ОПОР 2.1.3 Бесопаськая эксплуатации технолого опо опо опо опотествения с заказом, планом работы опо ОПОР 2.1.3 Бесопаськая эксплуатации технолого опо опотествии с заказом, планом работы опо ОПОР 2.1.3 Бесопаського оборудования, притоводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных притоводственного инвентаря и подготовки работы осоответствии с заказом, планом работы опо опотествия с опотествии с заказом, планом работы опотествителя опотествителя опотест доличения опотествителя опотес  |           | *   |                            |                       |
| скожного ассортимента ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецентур полуфабрикатов с учетом потребногей различных категорий потребногей дологовые до  |           |   |                            |                       |
| ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырыя и полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.3 Оформление и прежентация результатов продаботки от  |           |   |                            |                       |
| раздичных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.1.1 Организации и прасход продуктов; обобыва, макаронных категорий погребителей, видов потребителей, видов потребителей различных категорий потребителей, видов потребителей различных категорий потребителей, видов потребителей, видов потребителей различных категорий потребителей, видов потребителей, видов потребителей различных категорий потребителей, видов потребителей различных категорий потребителей, видов потре   |           | -   | *                          |                       |
| освоиасности ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецентур полуфабрикатов с учетом погребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация рехулкта- тов продаботки  ВД.2 ПК 2.1—2.8 ОКОП-ОКО7, ОКОР-ОКІ1 ОПОР 2.1.1 Ортапизация рабочего места для при- тоговления горячик блюд. ОПОР 2.1.2 Подколизация и инвентара для приготовления горячик блюд. ОПОР 2.1.3 Безопасама жесплуатации технологического оборудования, приожумствов то осответствии с заказом, папагон работу  ОПОР 2.1.3 Безопасама жесплуатации технологического оборудования и папагон работу  осответствии с заказом, папагон работу  ОПОР 2.1.3 Безопасама жесплуатации технологического оборудования, папагон работу  осответствии с заказом, папагон работу  ОПОР 2.2.1 Обеспечение павагония продуктов в соответствии с заказом, папагон работу  ОПОР 2.2.1 Обеспечение павагоны долуже о до- соответствии с заказом, папагон работу  ОПОР 2.2.1 Обеспечение павагоны долуже о до- говательных прифессов приготовления супов сложного ассортимента  ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления  супов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорый потребителей, выдов в форм обслуживания  ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления  соусов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорый потребителей, выдов в форм обслуживания  ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления  соусов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорый потребителей, выдов в форм обслуживания  ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления  соусов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорый потребителей,  выдов в форм обслуживания  ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления  горячия билы и тарниров из овещей, круп,  бобовых, макаронных категорый потребителей,  потребителей, выдов и форм обслуживания  ОПОР 2.4.3 Везопасней продаботка, безопасной потребителей,  потребнателей продаботка, денагорый потребностей различных категорый  потребнателей, потребностей различных категорый  потребнателей, потребностей различных категорый   |           |   |                            |                       |
| ОПОР 1.4.1 Разработка и адагтация рецептур получабриватов с учетом погребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для притоговления горачих блюд ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентара для притоговления горачих блюд ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и производственного пленатаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.3 Басоплаенов эксплуатация технологического оборудования производственного пленатаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.3 Басоплаенов тородов соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.3 Басоплаенов тородов соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления сунов сложного ассортимента ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации с учетом воспражных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации с суме с пожного ассортимента оПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации с учетом воспражных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации процессов приготовления обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления об обобъя макаронных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления об обобъя макаронных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления об   |           |   | _                          |                       |
| полуфабрикатов с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов продостки  ВД.2 ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для притоговаения горячих блюд ОПОР 2.1.2 Полбор оборудования и инвентаря для притоговаения горячих блюд ОПОР 2.1.3 Беловасива жесплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, всемоимерительных приборь ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов соответствии с заказом, далаю маработ оборудования, производственного инвентаря, инструментов, всемоимерительных приборь опогор 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, далима работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контролек ачестав продуктов, хамание образования производственного предессов притоговаения супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.1 Организация в процессов притоговаения осухов сложного ассортимента ОПОР 2.2.1 Организация процессов притоговаения осухов сложного ассортимента ОПОР 2.3.2 Ведение процессов притоговаения осухов сложного ассортимента образоватильных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подтоговка к реализации сухов сложного ассортимента, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов притоговаения образоватильных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации продессов притоговаения образоватильных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации продессов притоговаения образоватильных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации процессов притоговаения образоватильных прабоватильных пребоватий, саматорые предоватильных предоватильных пресоватильных правительных прабочения с технологичествия выхода продуктив, загачества и предоватильных предов  |           |   |                            |                       |
| различных кагегорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки ОПОР 2.1.4 Оформление и презентация результатов проработки ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизверятельных приборов ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизверятельных приборов ОПОР 2.1.5 Выполнение паличи продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.2.1 Организации и расходе с учетом горесурссобережения ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организации в процессов приготовления супов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 В деление процессов приготовкения образования процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации прирос с приготовке различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации прирос в соответствин с инструменторый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 В деление прироссей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации прироссей приготовкения гормчих блюд и тарпиров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организации и подготовке и ручетом потребней прироссей приготовкения гормчих блюд и тарпиров и подготовке и подготовке приготовкения гормчих блюд и тарпиров и овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребнетелей, видов обслуживания обслуживания от продукции с учетом потребнетеле  |           |   |                            |                       |
| форм обслуживания ОПОР 1.4.3 Ведение расчетов с потребителями ОПОР 1.4.3 Ведение предествация результатов проработки  ВД.2 ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для притуоваения горячих блюд ОПОР 2.1.2 Подбор обрухования и инвентаря для притуопаления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безованеная места для притуопаления горячих блюд ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.3 Безованеная места для притуопаления продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроде к сачества продуктов, харанения и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация присесов притуопаления с суюс в сложного ассортимента ОПОР 2.3.2 Формаление и подтуговаем к реализации с суюс в сложного ассортимента осуюс в сложного ассортимента осуоса сложного ассорт   |           |   | расхода продуктов;         |                       |
| ОПОР 2.1.2 Портанизация рабочего места для притоговки рабочих мест, подготовки распить и мест, подготовки рабочих мест, подготовки рабочить и интеграр, инструментов, ведих учетом подготовки рабочих соответствии и суметом потребителей, выдов и форм обслуживания от ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовае и форм обслуживания от ОПОР 2.3.3 Оформаетие и подготовка к реализации от учетом вотребителей, выдов и форм обслуживания от ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовает на подготовки рабочих мест, подготовки рабочих мест, подготовки рабочих мест, подготовки рабочих мест, подготовки рабочих стану, подготовки рабочих мест, подготовки раб  |           | различных категорий потребителей, видов и     |                            |                       |
| ПОР 1.4.3 Оформление и прежитации результатов проработки  ВЛ.2  ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для притогованения горячих билод ОПОР 2.1.2 Полбов оборудования и инвентаря дении подготовки к рабочих мест, подтотовки к рабочим к реаличения и подтотовки к рабочим к реаличения мест, подтотовки к рабочих мест, подтотовки к рабочих мест, прементального подтотовки к рабочим к рабочим к рабочим к реаличения и подтотовки к рабочим к рабочим к рабочим к рабочих мест, прементального подтотовки мест, подтотовки и подтотовки и подто   |           | форм обслуживания                             |                            |                       |
| ПОТО 2.1.1 Организации в рабочего места для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Полбор оборудования и инвентаря для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Полбор оборудования и инвентаря для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение паличия продуктов десоизмертительных приборов ОПОР 2.1.5 Выполнение паличия предуктов десоизмертительных приборов оПОР 2.1.5 Выполнение предокател инвентаря, инструментов, есответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении гребований при контроле качества продуктов, хранении предоктов, том сотметство ассортимента ОПОР 2.2.2 Оформанение и подготовке к реализации сумов сложного ассортимента ОПОР 2.3.2 Оформанение и подготовке к реализации сумов сложного ассортимента, от требностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, от требностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформанение и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления обслуживания; ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гаринров из овощей, круп, бобовьях, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформанение и подготования горячих блюд и гаринров из овощей, круп, бобовьях, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформанение и подготования горячих блюд и гаринров из овощей, круп, бобовьях, макаронных изделий к обслежного продукции с учетом треб  |           | ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями   |                            |                       |
| ПОТО 2.1.1 Организации в рабочего места для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Полбор оборудования и инвентаря для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.2 Полбор оборудования и инвентаря для притоговления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение паличия продуктов десоизмертительных приборов ОПОР 2.1.5 Выполнение паличия предуктов десоизмертительных приборов оПОР 2.1.5 Выполнение предокател инвентаря, инструментов, есответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении гребований при контроле качества продуктов, хранении предоктов, том сотметство ассортимента ОПОР 2.2.2 Оформанение и подготовке к реализации сумов сложного ассортимента ОПОР 2.3.2 Оформанение и подготовке к реализации сумов сложного ассортимента, от требностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, от требностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформанение и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления обслуживания; ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гаринров из овощей, круп, бобовьях, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформанение и подготования горячих блюд и гаринров из овощей, круп, бобовьях, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформанение и подготования горячих блюд и гаринров из овощей, круп, бобовьях, макаронных изделий к обслежного продукции с учетом треб  |           |   |                            |                       |
| ПОСР 2.1.1 Организация рабочего места для при- тогомления горячих блюд ОКО1-ОКО7, ОКО9-ОКТ1  ОКТ1  ОКО9-ОКТ1   |           |   |                            |                       |
| ПК 2.1—2.8 ОКО9-ОК11 ОКО9-ОК1 ОКО9-ОК11 ОКО9-ОК1 ОКО9-О  | ВД.2      |   | ПО1 организации и прове-   | Разработать фирменное |
| ОКОЭ-ОК11  ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмертисьных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение паличия продуктов в соответствии с закажом, иланом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при коитроде качества продуктов, хранения о продуктов, хранения о продуктов, хранения о продуктов, хранения оброзов в соответствии с изкажом, иланом работы ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления сусов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления осусов сложного ассортимента опоробнестё различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформдение и подготовка к реализации с сусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления продукци, вида и формы обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления продукци, вида и формы обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления продукци, вида и формы обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горачих блюд и таринров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформдение и подготовка к реализация процесского приготовления продукции, в учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформдение и подготовка к реализация процессов приготовления продукции с учетом пребований к безопастия продукции с учетом продукции с учетом пребований к безопастию продукции с учетом пребований к безопастию продукции с учетом продождии с учетом пребований к безопастию продукции с учетом продождии с учетом продукции с учетом продождина с учетом продождина с учетом продукц  | ' '       |   | -                          |                       |
| ОКО9-ОК11  Для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инсгрументов, весоизъмерительных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия гродуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранения и расходе с учетом ресурособережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.3 Офромление и полготовка к реализации суснов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Офромление и полготовка к реализации сусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Офромление и подготовка к реализации с усов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Офромление и подготовка к реализации горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Офромление и подготовка к реализации горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий поджими с учетом составления безопасации с учетом потребностей раз  |           |   |                            |                       |
| ОПОР 2.1.3 Свезопасеная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Валюлиение требований при контролька чества продуктов, кранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребнестей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовленостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оромление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента, с учетом потребнестей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горачих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горачих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горачих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребнетелей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горачих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребнетей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горачих блюд, купитарым и колодных блюд, купитарым и колодных блюд, купитарым и колодных блюд, купитарым купитарым и колодных блюд, купитарым колодных купитарым купитары купитарым купитарым купит  |           |   | *                          | ~ ~                   |
| ческого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требования при воитроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребиетей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребиетей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформления подтотовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребиетей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления обрачих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления обрачих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и полготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и полготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и полготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и полготовка к реализации и с учетом требований к безопасного п  | ORO)-OR11 | 1 1 1   |                            |                       |
| оптор 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контро- де качества продуктов, хранении и расходе с уче- том ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления сунов сложного ассортимента ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления сунов сложного ассортимента ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления сунов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подтотовка к реализа- ции соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опрофителей, видов и форм обслуживания опрожения объема объем  |           |   |                            | ~ ~                   |
| облор 2.1.5 Облогечение наличия продужтов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления сунов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Обрамление и подтотовка к реализация сунов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Обромление и подтотовка к реализация соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подтотовка к реализация соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарииров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания органия блюд и гарииров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания органия блюд и гарииров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания органия блюд и гарииров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребногей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания от ответения горячих блюд и гарииров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, ПОС упаковки, хранения готовой продукции с учетом тотребований к безопасности продукции с учетом тотребований к безопасности продукции с учетом тотребней к ферма обстражения продукции с учетом потребней к   |           |   | * *                        | калькуляционные кар-  |
| облор 2.1.5 Выполнение требований при контро- ле качества продуктов, хранении и расходе с уче- том ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Ортанизации процессов приготовле- ния супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Ортанизация процессов приготовле- ния соусов сложного ассортимента ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализа- ции соусов сложного ассортимента, с учетом погребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализа- ции соусов сложного ассортимента, с учетом погребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовле- ния горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимен- та, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализа- ции соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных катего- рий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Организация процессов приготовления горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимен- та, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализа- ции горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассорти- мента с учетом потребностей различных коте- рий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализа- потовой продукции с уче- том требований к безопас- ности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с уче- том требований к безопас- ности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с уче- том требований к безопас- ности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с уче- том требований к безопас- ногования математа предскает при компексает   |           |   | 1 , 15                     | точки                 |
| ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контро- ле качества продуктов, хранении и расходе с уче- том ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления сусов сложного ассортимента ОПОР 2.3.2 Оррождение и подтотовка к реализа- щии супов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подтотовка к реализа- щии соусов сложного ассортимента, с учетом по- требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовле- ния горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента та, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подтотовка к реализа- щии горячих блюд и гарниров из овошей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овошей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овошей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овошей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овошей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного постраниента, горячих блюд и гарниров из овошей, круп, бобовых, уканения готовой продукции с учетом торебованний к безопас- тотовой продукции с учетом тотребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом торебностей различных категорий готовой продукций и с учетом тор  |           |   |                            |                       |
| предуктов, хранении и расходе с учетом ресурсобережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.2 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребней потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом требований к безопасности; потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом требований к безопасности; потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом требований к безопасности ротования к безопасности ротования к безопа  |           |   | •                          |                       |
| опор 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализация опродукции; по заменяемости сырья, продукти, вида и форм обслуживания оп обелуживания оп обелуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оп оребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания от от пребваний к безопасримента, в том числе авторских, брендовких, хранения готовой продукции с учетом тотребностей различных категорий потребностей различных категорий потре  |           |   | •                          |                       |
| ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления суюсов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации с оусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарпиров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарпиров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарпиров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарпиров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, беендовых, региональных; ПОС упаковки, хранения готом требований к безопасности; ПОТ упаковки, хранения готом пребований к безопасности продукции с учетом тотроби продукции с учетом готом пробований к безопасности, продукции с учетом готом об продукции с учетом тотом пребований к безопасности;   |           |   |                            |                       |
| требностей различных категорий потребностей различных категорий потребоней различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.4. Ведение процессов приготовления различными методами, творческого оформаемия, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания  ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребований к безопасности горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребований к безопасности продукции с учетом потребований к безопасности готом требований к безопасности потом требований к безопасности потом продукции с учетом потребований к безопасности потом  |           |   |                            |                       |
| ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.3.2 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребоностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и тарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опотребований к безопастом требований к безопастом требователей к требований к безопастом требователей к требователей к требований к требован  |           |   |                            |                       |
| супов сложного ассортимента ОПОР 2.3. Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3. Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3. Ведение процессов приготовления оформ обслуживания ОПОР 2.3. Организация процессов приготовления обобавых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4. Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4. Оформление и подготовка к реализация горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендъвкь, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом потребовтелей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4. Оформление и подготовка к реализация продукции с учетом потребностей различных категорий потребнос  |           | ния супов сложного ассортимента               | требностей различных кате- |                       |
| ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, и горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПОО упаковки, хранения готовой продукции с учетом рибований к безопастом требований к безопастом требований к безопастом требований к безопастом требований к безопастом тотовой продукции с учетом рибовам качетов продукции с учетом потребоватий к безопастом требований к безоп  |           | ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления    | горий потребителей, видов  |                       |
| при сусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опородуживания обслуживания опородуживания опородуживан  |           | супов сложного ассортимента                   | и форм обслуживания;       |                       |
| ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребиостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опродукции с учетом продукции с учетом продуктивания продукции с учетом продукции с  |           | ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализа- | ПОЗ контроля качества и    |                       |
| продукции, вида и формо обслуживания опоребителей, видов и форм обслуживания опоребителей, видов и форм обслуживания опоребителей, видов и формо обслуживания опоребителей, видов и формо обслуживания опоребителей, видов и форм обслуживания опоредителей, видов и форм обслуживания опоредителей видов и форм обслуживания опоредителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребований к безопастом требований к бе  |           | ции супов сложного ассортимента               | безопасности готовой кули- |                       |
| продукции, вида и формо обслуживания опоребителей, видов и форм обслуживания опоребителей, видов и форм обслуживания опоребителей, видов и формо обслуживания опоребителей, видов и формо обслуживания опоребителей, видов и форм обслуживания опоредителей, видов и форм обслуживания опоредителей видов и форм обслуживания опоредителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребований к безопастом требований к бе  |           | ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовле-  | нарной продукции;          |                       |
| требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том требований к безопасности; ПОО упаковки, хранения готовой продукции с учетом тотовой продукции с учетом тотовом продукции с учетом тотовом продукции с учетом тотовом продукции с учетом тото  |           |   |                            |                       |
| видов и форм обслуживания оогоов сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, обобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, обобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опребителей, видов и форм обслуживания обовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обослуживания обослуживания обослуживания категорий потребителей, видов и форм обслуживания обослуживания категорий потребителей, видов и форм обслуживания обослуживания продукции, вида и форм обслуживания продукции, видае и форм обслуживания продукции, видел и форм обслуживания продукции, виделения продукции, виделения продукции, виделения и формувания продукции, виделения продукции и формувания продукци  |           |   |                            |                       |
| ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опородкции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции, вида и форм обслуживания; ПОО подбора в соответствии с технологическим требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, продукции, вида и формы обслуживания; ПОО подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктими, творческого оформления дозграниями, оценки качества, безопасности продуктими требованиями, оценки к  |           |   | 1 . 31 3                   |                       |
| соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания пии соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР улаковки, хранения готовой продукции с учетом потребований к безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом потребований к безопасности; подуживания подкательных продукции с учетом потребований к безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, продуктими с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, продуктими с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктивном и тотовления различными требованиями, оценки качества, безопасности продуктивном и теребованиями, оценки качества, безопасности продуктивном и теребованиями, оценки качества, безопасности продуктивном и теребованиями, оценки качества, безопасности продуктива, полуфабрикатов, продуктивном остранную полуфабрикатов, полуфабрикатов, полуфабрикатов, полуфабрикатов, полуфабрикатов,  |           |   |                            |                       |
| и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасном требований к требований к безопасном требований к требован  |           |   |                            |                       |
| и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качеста, асвопасности продуктитель, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания  ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качеста, безопасности продуктитель, опрожения различными отвежности продуктитель, опрожения различными отвежности продуктительных базопасности продуктительных стам, безопасности продуктительных стам, безопасности продуктительных стам, безопасности продуктительных стам, безопасности продуктителья, опрожения обраниями оценки качестичной подачи холодных олюдных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания от тотовой продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания от тотовой продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания от тотовой продукции с учетом потребителей, видов правительных стам, безопасности предмения от тотов  |           |   |                            |                       |
| ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, обобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обобых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания от требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приформления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребований к безопасности продуктов, потребованиями, оценки качества, безопасности продуктов, потребованиями, оценки качества, безопасности продуктов, потребованиями, оценки качества, безопасности продуктовления подами, творческого оформления, тотовления подами, творческого оформления, техничной потребованиями, оценки качества, безопасности продуктования подами с техничения готовления предования продуктования предованиями, оценка предованиями потребованиями потреб  |           |   |                            |                       |
| щии соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания категорий потребований к безопастом требований к безопастом потребований к безопастом требований к безопастом потребований к безопастом требований к безопастом потребований к безопастом по  |           |   | _                          |                       |
| требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопастом требований к трефом трефом требований к трефом трефом трефом трефом трефом трефом трефо |           |   |                            |                       |
| видов и форм обслуживания  ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортирий потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, потребителей, видов и форм обслуживания опородукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания опотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания к безопастовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания к безопастовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания к безопастовой продукции с учетом потребностей различных категорий к безопастовой продукции с учетом потребностей различных категорий к безопастом потребований к безопастом потре  |           |   |                            |                       |
| ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребистей различных категоричих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопастом требований |           |   |                            |                       |
| ния горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортиментовой продукции с учетом требований к безопасности; по учетовой продукции с уче |           |   |                            |                       |
| бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортиментом требований к безопасности; потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребований к безопасном требований к безопасном требова |           |   | •                          |                       |
| мента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания манаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребований к безопастом требований к безопастом требова |           |   |                            |                       |
| рий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категоции горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортиности; потребителей, видов и форм обслуживания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом требований к безопастом требований к безоп |           |   | 1 1                        |                       |
| ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетовой продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания готовой продукции с учетом требований к безопастом требований к безопа |           |   | -                          |                       |
| горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопастом требований к   |           |   |                            |                       |
| вых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обреждений к безопастом требований к бе |           |   |                            |                       |
| та, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопастом требован |           |   | _                          |                       |
| потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопастом требований требований к безопастом т  |           |   |                            |                       |
| ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопастом требований к безопа  |           |   |                            |                       |
| ции горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопастими потребований к безопастию продукции с учетов продукции с учетов потребований к безопастию продукции с учетов продукции с учетов потребований к безопастию продукции протребов потребов  |           |   |                            |                       |
| бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопасты потребований к безопасты потребован  |           |   | том требований к безопас-  |                       |
| мента, с учетом потребностей различных катего-<br>рий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопас-  |           |   |                            |                       |
| рий потребителей, видов и форм обслуживания том требований к безопас-  |           |   |                            |                       |
|  |           |   |                            |                       |
|  |           |   | том требований к безопас-  |                       |
|  |           | ОПОР 2.5.1 Организация процессов приготовле-  | ности;                     |                       |
| ния горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки ПО8 контроля хранения и   |           |   |                            |                       |
| сложного ассортимента, с учетом потребностей расхода продуктов;  |           |   |                            |                       |

|              | naaruuru ur uamananuv ramaaarum nuran ur danu  |   |                       |
|--------------|--|---|-----------------------|
|              | различных категорий потребителей, видов и форм   |   |                       |
|              | обслуживания   |   |                       |
|              | ОПОР 2.5.2 Ведение процессов приготовления   |   |                       |
|              | горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки слож-   |   |                       |
|              | ного ассортимента, с учетом потребностей раз-  |   |                       |
|              | личных категорий потребителей, видов и форм  |   |                       |
|              | обслуживания   |   |                       |
|              | ОПОР 2.5.3 Оформление и подготовка к реализа-  |   |                       |
|              | ции горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки   |   |                       |
|              | сложного ассортимента, с учетом потребностей   |   |                       |
|              | различных категорий потребителей, видов и форм   |   |                       |
|              | обслуживания   |   |                       |
|              | ОПОР 2.6.1 Организация процессов приготовле-   |   |                       |
|              | ния горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  |   |                       |
|              | сырья сложного ассортимента, с учетом потреб-  |   |                       |
|              | ностей различных категорий потребителей, видов   |   |                       |
|              | и форм обслуживания  |   |                       |
|              | ОПОР 2.6.2 Ведение процессов приготовления   |   |                       |
|              | горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья  |   |                       |
|              | сложного ассортимента, с учетом потребностей   |   |                       |
|              | различных категорий потребителей, видов и форм   |   |                       |
|              | обслуживания   |   |                       |
|              | ОПОР 2.6.3 Оформление и подготовка к реализа-  |   |                       |
|              | ции горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  |   |                       |
|              | сырья сложного ассортимента, с учетом потреб-  |   |                       |
|              | ностей различных категорий потребителей, видов   |   |                       |
|              | и форм обслуживания  |   |                       |
|              | ОПОР 2.7.1 Организация процессов приготовле-   |   |                       |
|              | ния горячих блюд из мяса, домашней птицы, ди-  |   |                       |
|              | чи, кролика сложного ассортимента, с учетом  |   |                       |
|              | потребностей различных категорий потребителей,   |   |                       |
|              | видов и форм обслуживания  |   |                       |
|              | ОПОР 2.7.2 Ведение процессов приготовления   |   |                       |
|              | горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,  |   |                       |
|              | кролика сложного ассортимента, с учетом по-  |   |                       |
|              | требностей различных категорий потребителей,   |   |                       |
|              | видов и форм обслуживания  |   |                       |
|              | ОПОР 2.7.3 Оформление и подготовка к реализа-  |   |                       |
|              | ции горячих блюд из мяса, домашней птицы, ди-  |   |                       |
|              | чи, кролика сложного ассортимента, с учетом  |   |                       |
|              | потребностей различных категорий потребителей,   |   |                       |
|              | видов и форм обслуживания  |   |                       |
|              | ОПОР 2.8.1 Разработка, адаптация рецептур горя-  |   |                       |
|              | чих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том   |   |                       |
|              | числе авторских, брендовых, региональных с уче-  |   |                       |
|              | том потребностей различных категорий потреби-  |   |                       |
|              | телей, видов и форм обслуживания   |   |                       |
|              | ОПОР 2.8.2 Оформление технологической доку-  |   |                       |
|              | ментации   |   |                       |
|              | ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки  |   |                       |
| DH 2         | рецептур   | ПО1 7   | Dana 6 1              |
| ВД.3         | ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для при-   | ПО1 разработки ассорти-                             | Разработать фирменное |
| ПК 3.1 – 3.7 | готовления холодных блюд   | мента холодных и горячих                            | блюдо предприятия     |
| OK01-OK07,   | ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря   | десертов, напитков с учетом                         | Составить и оформить  |
| ОК09-ОК11    | для приготовления холодных блюд  | потребностей различных                              | ТК и ТТК              |
|              | ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологи-  | категорий потребителей,                             | Составить и оформить  |
|              | ческого оборудования, производственного инвен-   | видов и форм обслужива-                             | калькуляционные кар-  |
|              | таря, инструментов, весоизмерительных приборов   | ния;  | точки                 |
|              | ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в   | ПО2 разработки, адаптации                           |                       |
|              | соответствии с заказом, планом работы  | рецептур с учетом взаимо-                           |                       |
|              | ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контро-   | заменяемости сырья, про-                            |                       |
|              | ле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения                       | дуктов, изменения выхода                            |                       |
|              | том ресурсосбережения  | продукции, вида и формы                             |                       |
|              | ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовле-   | обслуживания;                                       |                       |
|              | ния холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных кате- | ПОЗ организации и прове-                            |                       |
|              | горий потребителей, видов и форм обслуживания  | дения подготовки рабочих                            |                       |
|              | ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления   | мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации |                       |
|              | холодных соусов, заправок сложного ассортимен-   | технологического оборудо-                           |                       |
|              | та, с учетом потребностей различных категорий  | вания, производственного                            |                       |
|              | та, с учетом потреоностей различных категории  | вапил, производственного                            |                       |

|                      | потребителей, видов и форм обслуживания  | инвентаря, инструментов,                      |                       |
|----------------------|--|---|-----------------------|
|                      | ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализа-  | весоизмерительных прибо-                      |                       |
|                      | ции холодных соусов, заправок сложного ассор-  | ров в соответствии с инст-                    |                       |
|                      | тимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | рукциями и регламентами;                      |                       |
|                      | ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовле-   | ПО4 подбора в соответствии с технологическими |                       |
|                      | ния салатов сложного ассортимента, с учетом  | требованиями, оценки каче-                    |                       |
|                      | потребностей различных категорий потребителей,   | ства, безопасности продук-                    |                       |
|                      | видов и форм обслуживания  | тов, полуфабрикатов, при-                     |                       |
|                      | ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления   | готовления различными                         |                       |
|                      | салатов сложного ассортимента, с учетом потреб-  | методами, творческого                         |                       |
|                      | ностей различных категорий потребителей, видов   | оформления, эстетичной                        |                       |
|                      | и форм обслуживания  | подачи холодных и горячих                     |                       |
|                      | ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к реализа-  | десертов, напитков сложно-                    |                       |
|                      | ции салатов сложного ассортимента, с учетом  | го приготовления, в том                       |                       |
|                      | потребностей различных категорий потребителей,   | числе авторских, брендо-                      |                       |
|                      | видов и форм обслуживания  | вых, региональных;                            |                       |
|                      | ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовле-   | ПО5 упаковки, хранения                        |                       |
|                      | ния канапе, холодных закусок сложного ассорти-   | готовой продукции с уче-                      |                       |
|                      | мента, с учетом потребностей различных катего-   | том требований к безопас-                     |                       |
|                      | рий потребителей, видов и форм обслуживания  | ности;  |                       |
|                      | ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления   | ПО6 контроля качества и                       |                       |
|                      | канапе, холодных закусок сложного ассортимен-  | безопасности готовой кули-                    |                       |
|                      | та, с учетом потребностей различных категорий  | нарной продукции;                             |                       |
|                      | потребителей, видов и форм обслуживания  | ПО7 контроля хранения и                       |                       |
|                      | ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализа-  | расхода продуктов;                            |                       |
|                      | ции канапе, холодных закусок сложного ассорти-   |   |                       |
|                      | мента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |   |                       |
|                      | ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовле-   |   |                       |
|                      | ния холодных блюд из рыбы, нерыбного водного   |   |                       |
|                      | сырья сложного ассортимента, с учетом потреб-  |   |                       |
|                      | ностей различных категорий потребителей, видов   |   |                       |
|                      | и форм обслуживания  |   |                       |
|                      | ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления   |   |                       |
|                      | холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сы-   |   |                       |
|                      | рья сложного ассортимента, с учетом потребно-  |   |                       |
|                      | стей различных категорий потребителей, видов и   |   |                       |
|                      | форм обслуживания  |   |                       |
|                      | ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализа-  |   |                       |
|                      | ции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного   |   |                       |
|                      | сырья сложного ассортимента, с учетом потреб-  |   |                       |
|                      | ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                         |   |                       |
|                      | ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовле-   |   |                       |
|                      | ния холодных блюд из мяса, домашней птицы,   |   |                       |
|                      | дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом  |   |                       |
|                      | потребностей различных категорий потребителей,   |   |                       |
|                      | видов и форм обслуживания  |   |                       |
|                      | ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления   |   |                       |
|                      | холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,   |   |                       |
|                      | кролика сложного ассортимента, с учетом по-  |   |                       |
|                      | требностей различных категорий потребителей,   |   |                       |
|                      | видов и форм обслуживания  |   |                       |
|                      | ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализа-  |   |                       |
|                      | ции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом   |   |                       |
|                      | потребностей различных категорий потребителей,   |   |                       |
|                      | видов и форм обслуживания  |   |                       |
|                      | ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур хо-  |   |                       |
|                      | лодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в  |   |                       |
|                      | том числе авторских, брендовых, региональных с   |   |                       |
|                      | учетом потребностей различных категорий потре-   |   |                       |
|                      | бителей, видов и форм обслуживания   |   |                       |
|                      | ОПОР 3.7.2 Оформление технологической доку-  |   |                       |
|                      | ментации   |   |                       |
|                      | ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации   |   |                       |
| ВПЛ                  | результатов проработки   | ПО1 попработи сост                            | Разработот функция    |
| ВД.4<br>ПК 4.1 – 4.6 | ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков                | ПО1 разработки ассорти-                       | Разработать фирменное |
| 1117.1 - 4.0         | тотовления десертов и напитков   | мента холодных и горячих                      | блюдо предприятия     |

| ОК01-ОК07,              | ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря  | песентов напитиов с упетом                            | Составить и оформить  |
|-------------------------|---|---|-----------------------|
| ОК01-ОК07,<br>ОК09-ОК11 | ОПОР 4.1.2 Подоор осорудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуата-       | десертов, напитков с учетом потребностей различных    | ТК и ТТК              |
| 01107 01111             | ции технологического оборудования, производст-  | категорий потребителей,                               | Составить и оформить  |
|                         | венного инвентаря, инструментов, весоизмери-  | видов и форм обслужива-                               | калькуляционные кар-  |
|                         | тельных приборов  | ния;  | точки                 |
|                         | ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в  | ПО2 разработки, адаптации                             |                       |
|                         | соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контро-            | рецептур с учетом взаимо-<br>заменяемости сырья, про- |                       |
|                         | ле качества продуктов, хранении и расходе с уче-  | дуктов, изменения выхода                              |                       |
|                         | том ресурсосбережения   | продукции, вида и формы                               |                       |
|                         | ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовле-  | обслуживания;   |                       |
|                         | ния холодных десертов сложного ассортимента, с  | ПОЗ организации и прове-                              |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               | дения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и  |                       |
|                         | ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления  | безопасной эксплуатации                               |                       |
|                         | холодных десертов сложного ассортимента, с  | технологического оборудо-                             |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потре-  | вания, производственного                              |                       |
|                         | бителей, видов и форм обслуживания  | инвентаря, инструментов,                              |                       |
|                         | ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализа-   | весоизмерительных прибо-                              |                       |
|                         | ции холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потре- | ров в соответствии с инструкциями и регламентами;     |                       |
|                         | бителей, видов и форм обслуживания  | ПО4 подбора в соответст-                              |                       |
|                         | ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовле-  | вии с технологическими                                |                       |
|                         | ния горячих десертов сложного ассортимента, с   | требованиями, оценки каче-                            |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потре-  | ства, безопасности продук-                            |                       |
|                         | бителей, видов и форм обслуживания<br>ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления              | тов, полуфабрикатов, приготовления различными         |                       |
|                         | горячих десертов сложного ассортимента, с уче-  | методами, творческого                                 |                       |
|                         | том потребностей различных категорий потреби-   | оформления, эстетичной                                |                       |
|                         | телей, видов и форм обслуживания  | подачи холодных и горячих                             |                       |
|                         | ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализа-   | десертов, напитков сложно-                            |                       |
|                         | ции горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потре-  | го приготовления, в том числе авторских, брендо-      |                       |
|                         | бителей, видов и форм обслуживания  | вых, региональных;                                    |                       |
|                         | ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовле-  | ПО5 упаковки, хранения                                |                       |
|                         | ния холодных напитков сложного ассортимента, с  | готовой продукции с уче-                              |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               | том требований к безопасности;                        |                       |
|                         | ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления  | ПО6 контроля качества и                               |                       |
|                         | холодных напитков сложного ассортимента, с  | безопасности готовой кули-                            |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потре-  | нарной продукции;                                     |                       |
|                         | бителей, видов и форм обслуживания  | ПО7 контроля хранения и                               |                       |
|                         | ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с    | расхода продуктов;                                    |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потре-  |   |                       |
|                         | бителей, видов и форм обслуживания  |   |                       |
|                         | ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовле-  |   |                       |
|                         | ния горячих напитков сложного ассортимента, с   |   |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |   |                       |
|                         | ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления  |   |                       |
|                         | горячих напитков сложного ассортимента, с уче-  |   |                       |
|                         | том потребностей различных категорий потреби-   |   |                       |
|                         | телей, видов и форм обслуживания<br>ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализа-             |   |                       |
|                         | ции горячих напитков сложного ассортимента, с   |   |                       |
|                         | учетом потребностей различных категорий потре-  |   |                       |
|                         | бителей, видов и форм обслуживания  |   |                       |
|                         | ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептур хо-   |   |                       |
|                         | лодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом  |   |                       |
|                         | потребностей различных категорий потребителей,  |   |                       |
|                         | видов и форм обслуживания   |   |                       |
|                         | ОПОР 4.6.2 Оформление технологической доку-   |   |                       |
|                         | ментации  |   |                       |
|                         | ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур  |   |                       |
| ВД.5                    | ОПОР 5.1.1 Организация рабочего места для при-  | ПО1 разработки ассорти-                               | Разработать фирменное |
| ПК 5.1 – 5.6            | готовления хлебобулочных, мучных кондитер-  | мента хлебобулочных, муч-                             | блюдо предприятия     |
| ОК01-ОК07,              | ских изделий  | ных кондитерских изделий                              |                       |

ОК09-ОК11

ОПОР 5.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОПОР 5.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы

ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения

ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОПОР 5.2.3 Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОПОР 5.3.1 Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 5.3.2 Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 5.3.3 Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ОПОР 5.4.1 Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 5.4.2 Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потрес учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПОЗ организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО5 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО7 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО8 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства:

ПО9 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО10 контроля хранения и расхода продуктов;

Составить и оформить ТК и ТТК

Составить и оформить калькуляционные карточки

| обсейноствения условия режими ресурсосбережения и безинаствости продуктов в соответствии по промуми закадеми, сосбенноствани заказа, сезонностью ОПОР 5.5 Гразработка, апатация решертур ходомых и горячих десертов, навигиов, а том чиске информациа закадем, сосбенностью (ОПОР 5.6 Гразработка и дана и предеста и предеста предеста и | опо 5.5.1 Оставотнет потовой продукции опо торогователя и сторователя режим по реговарения в резолька по предагатив по опо торователя по продуктов в состоятеля по продуктов по продукто |                            |   | <u></u>  | <del>,</del>  |
|---|---|----------------------------|---|--|---|
|   |   | ПК 6.1 – 6.5<br>ОК01-ОК07, | жения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур  ОПОР 6.1.1 Разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции ОПОР 6.1.2 Разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 6.1.3 Презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков ОПОР 6.2.1 Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ОПОР 6.2.2 Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями ОПОР 6.2.3 Координация деятельности подчиненного персонала ОПОР 6.2.3 Координация деятельности подчиненного персонала ОПОР 6.3.1 Проведение расчета по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции ОПОР 6.3.1 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала ОПОР 6.3.1 Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала ОПОР 6.4.1 Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала ОПОР 6.4.2 Ведение инвентаризации запасов ОПОР 6.4.1 Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала ОПОР 6.5.2 Вдение контроля качества выполнения работ ОПОР 6.5.3 Истричинанию бучения подрочения ности в обучении, направление обучения поваров, кондитеров, пекарей ОПОР 6.5.4 Оценка результатов обучение на рабочем месте ОПОР 6. | видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ПО3 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПО4 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; ПО5 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на | низацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики  2. Охарактеризовать предприятие  3. Дать характеристику производства  4. Охарактеризовать тематическое мероприятие  5. Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия  6. Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность.  7. Произвести расчет производственной программы  8. Составить план — меню  9. Составить меню тематического мероприятия  10. Составить заявку (требование) на получение продуктов со склада  11. Составить инвентаризационную опись  12. Описать подбор торгово — технологическое оборудования  13. Описать подбор инвентаря по нормам оснащения  14. Описать расчет рабочие силы  15. Составить график выхода на работу  16. Составить график загрузки торгового зала  17. Составить схемы приготовления блюд |
| T 10.OHICATE OCVINCATE OCVINCATE  | ние контроля (совмест-  |                            |   |  | -   |

|  | но с зав.производством) |
|--|-------------------------|
|  | за работой в цехах      |
|  | 19. Провести оценку     |
|  | качества готовых блюд   |
|  | 20.Провести анализ      |
|  | соответствия производ-  |
|  | ственного персонала     |

По окончании производственной (преддипломной) практики студент предоставляет отчет. Отчет по производственной (преддипломной) практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные студентом материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике.

Все необходимые материалы, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием на практику, комплектуются в отчете в следующем порядке:

- титульный лист;
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете;
- задание на практику;
- табель учета рабочего времени;
- характеристика на студента;
- аттестационный лист по практике;
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету.

Требования к оформлению отчета по практике представлены в методических указаниях по производственной (преддипломной) практике.

Производственная (преддипломная) практика завершается дифференцированным зачетом, который выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, заполненного руководителями практики от организации и колледжа; наличия положительной характеристики организации на студента; дневника и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

| №  | Раздел рабочей   | Краткое содержание изменения/дополнения   | Дата,         | Подпись   |
|----|------------------|---|---------------|-----------|
| Π/ | программы        | r   | № протокола   | председа- |
| П  |                  |   | заседания ПЦК | теля ПЦК  |
|    |                  | Программа производственной (преддипломной) практики   |               |           |
|    |                  | актуализирована. В программу внесены следующие изме-  |               |           |
| 1  | УСЛОВИЯ          | нения: В связи с заключением контрактов со сторонними элек-   | 11.09.2019 г. | 0         |
| 1  | РЕАЛИЗАЦИИ       | тронными библиотечными системами "Юрайт" (Контракт  | Протокол № 1  | ( Carsens |
|    | Производствен-   | Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №K-55-19 от 05.08.2019),   | 1             |           |
|    | ной (преддиплом- | "BOOK.RU" (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-   |               |           |
|    | ной)практики     | 52-19 от 05.08.2019), "Консультант студента" (Контракт  |               |           |
|    |                  | Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной биб-  |               |           |
|    |                  | лиотечной системы "Знаниум" раздел 3.2 Рабочей про-   |               |           |
|    |                  | граммы читать в новой редакции:   |               |           |
|    |                  | Основная литература   |               |           |
|    |                  | 1. Серова, И. В. Организация и технология производства  |               |           |
|    |                  | полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова;  |               |           |
|    |                  | МГТУ Магнитогорск : МГТУ, 2016 1 электрон. опт.   |               |           |
|    |                  | диск (CD-ROM). – Режим доступа:   |               |           |
|    |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S5  |               |           |
|    |                  | 3.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true. — Мак-   |               |           |
|    |                  | рообъект. 2. Серова, И. В. Организация обслуживания в организа-   |               |           |
|    |                  | циях общественного питания [Электронный ресурс]:  |               |           |
|    |                  | учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова; МГТУ Маг-   |               |           |
|    |                  | нитогорск : МГТУ, 2015 1 электрон. опт. диск (СО-   |               |           |
|    |                  | ROM). – Режим доступа:  |               |           |
|    |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S5<br>6.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true. — Мак-   |               |           |
|    |                  | рообъект.   |               |           |
|    |                  | 3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного   |               |           |
|    |                  | питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А.   |               |           |
|    |                  | Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Изда-  |               |           |
|    |                  | тельско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020 496 с ISBN 978-5-394-03527-2 Текст : электронный.   |               |           |
|    |                  | https://znanium.com/catalog/document?id=358198  |               |           |
|    |                  | 4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного   |               |           |
|    |                  | питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный,  |               |           |
|    |                  | Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 240 с.  |               |           |
|    |                  | Тушного. — Москва : ФОР УМ : ИПФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=339104">https://new.znanium.com/read?id=339104</a> |               |           |
|    |                  | 5. Васюкова А.Т. Организация производства и обслужи-  |               |           |
|    |                  | вания на предприятиях общественного питания [Элек-  |               |           |
|    |                  | тронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая.  |               |           |
|    |                  | - Москва: Дашков и К, 2020 416 с.: ISBN 978-5-394-<br>02181-7 - Режим доступа:  |               |           |
|    |                  | https://znanium.com/read?id=358232  |               |           |
|    |                  | 6. Организация и технология производства сложной хо-  |               |           |
|    |                  | лодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] :  |               |           |
|    |                  | учебное пособие [для СПО] / МГТУ ; И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова Магнитогорск :   |               |           |
|    |                  | МГТУ, 2017 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим  |               |           |
|    |                  | доступа:  |               |           |
|    |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S5  |               |           |
|    |                  | 4.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . – Maκ-  |               |           |
|    |                  | рообъект. 7. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда  |               |           |
|    |                  | [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Климова;  |               |           |
|    | l                | 1   | i             |           |

- 8. Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. Москва : КноРус, 2018. 215 с. (СПО). ISBN 978-5-406-06222-7. Режим доступа : https://book.ru/book/924213
- 9. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Е. В. Новикова. Москва: КноРус, 2019. 578 с. (СПО). ISBN 978-5-406-07069-7. Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/931854">https://book.ru/book/931854</a>
- 10. Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. 335 с. (Профессиональное образование). Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=138952">https://new.znanium.com/read?id=138952</a>
- 11. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафронов. 2-е изд., с изм. Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. 256 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=304341">https://new.znanium.com/read?id=304341</a>
- 12. Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2018. 304 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=303113">https://new.znanium.com/read?id=303113</a>
- 13. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. М. Петров. 3-е изд. Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. 270 с. Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=329185
- 14. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. 352 с. ISBN 978-5-9558-0185-8. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=44207">https://new.znanium.com/read?id=44207</a>

#### Дополнительная литература

- 1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. 76 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=335728">https://new.znanium.com/read?id=335728</a>
- 2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. 104 с. (Профессиональное образование). Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=335034">https://new.znanium.com/read?id=335034</a>
- 3. Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 352 с. Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=189423
- 4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / под ред.

|   | T                | T  |                     |       |
|---|------------------|--|---------------------|-------|
|   |                  | Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с Режим доступа:  |                     |       |
|   |                  | https://new.znanium.com/read?id=257361   |                     |       |
|   |                  | 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания:                                    |                     |       |
|   |                  | практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюко-  |                     |       |
|   |                  | вой 4-е изд., стер Москва: Издательско-торговая кор-   |                     |       |
|   |                  | порация «Дашков и К°», 2020 208 с ISBN 978-5-394-  |                     |       |
|   |                  | 03746-7 Текст : электронный URL:   |                     |       |
|   |                  | https://znanium.com/read?id=358427   |                     |       |
|   |                  | 6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред.   |                     |       |
|   |                  | проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издатель-   |                     |       |
|   |                  | ско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с ISBN 978-5-394-03339-1 Текст : электронный URL:   |                     |       |
|   |                  | https:// https://znanium.com/read?id=358374  |                     |       |
|   |                  | 7. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного   |                     |       |
|   |                  | происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие   |                     |       |
|   |                  | [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ Магнитогорск :   |                     |       |
|   |                  | МГТУ, 2017 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим   |                     |       |
|   |                  | ДОСТУПА:<br>https://magtu.informsystems.ru/unloader/fileUnload?neme=\$1  |                     |       |
|   |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S1 36.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true -                                 |                     |       |
|   |                  | Макрообъект  |                     |       |
|   |                  | 8. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтвер-   |                     |       |
|   |                  | ждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / Б.  |                     |       |
|   |                  | П. Боларев Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016 304 с.:  |                     |       |
|   |                  | 60х90 1/16 ISBN 978-5-16-010398-3 - Режим доступа:   |                     |       |
|   |                  | https://new.znanium.com/read?id=213135  9. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного  |                     |       |
|   |                  | питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный,   |                     |       |
|   |                  | Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ра-   |                     |       |
|   |                  | тушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с.  |                     |       |
|   |                  | — Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=339104">https://new.znanium.com/read?id=339104</a>                                   |                     |       |
|   |                  | 10. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Элек-  |                     |       |
|   |                  | тронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратуш-   |                     |       |
|   |                  | ный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.]; под ред. А. С. Ратушного 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая                                     |                     |       |
|   |                  | корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-  |                     |       |
|   |                  | 394-03349-0 Режим доступа:   |                     |       |
|   |                  | https://new.znanium.com/read?id=353553   |                     |       |
|   |                  | 11. Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный   |                     |       |
|   |                  | ресурс]: учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинз-   |                     |       |
|   |                  | бург, Р. Р. Садыкова Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019 374 с ISBN 978-5-16-010700-4 Режим доступа:  |                     |       |
|   |                  | https://new.znanium.com/read?id=336336   |                     |       |
|   |                  | 12. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и   |                     |       |
|   |                  | маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] :  |                     |       |
|   |                  | учебник / А. М. Фридман Москва : ИЦ РИОР, НИЦ  |                     |       |
|   |                  | ИНФРА-М, 2016 229 с.: 60х90 1/16 (Профессиональное   |                     |       |
|   |                  | образование) ISBN 978-5-369-01516-2 Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=243662">https://new.znanium.com/read?id=243662</a> |                     |       |
| 2 | УСЛОВИЯ          | В связи с заключением договора со сторонней электронной  | 16.09.2020 г.       |       |
|   | РЕАЛИЗАЦИИ       | библиотечной системой "Академия" (Лицензионный дого-   | Протокол <b>№</b> 1 | Sport |
|   | Производствен-   | вор К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.) в раздел 3.2 Рабочей   | 1                   |       |
|   | ной (преддиплом- | программы в основные источники добавить:   |                     |       |
|   | ной)практики     | ПМ.01-ПМ.06  |                     |       |
|   |                  | 1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запа-   |                     |       |
|   |                  | сов и сырья [Электронный ресурс]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.                                 |                     |       |
|   |                  | В. Володина, Т. А. Сопачева 2-е изд., стер Москва:   |                     |       |
|   |                  | Издательский центр "Академия", 2019 192 с Режим  |                     |       |
|   |                  | доступа: <a href="https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904">https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904</a>                       |                     |       |
|   |                  | ISBN 978-5-4468-8850-4   |                     |       |

|   |                  | В дополнительные источники добавить:                       |               |     |
|---|------------------|--|---------------|-----|
|   |                  | ПМ.04-ПМ.05  |               |     |
|   |                  | 1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов при-   |               |     |
|   |                  | готовления, оформления и подготовка к реализации хлебо-    |               |     |
|   |                  | булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассор-      |               |     |
|   |                  | тимента с учетом потребностей различных категорий по-      |               |     |
|   |                  | требителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный        |               |     |
|   |                  | практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для       |               |     |
|   |                  | студентов учреждений среднего профессионального обра-      |               |     |
|   |                  | зования / И. Ю. Бурчакова 2-е изд., стер Москва : Из-      |               |     |
|   |                  | дательский центр "Академия", 2019 240 с Режим дос-         |               |     |
|   |                  | тупа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=440560     |               |     |
|   |                  | ISBN 978-5-4468-8936-5                                     |               |     |
| 3 | УСЛОВИЯ          | В связи с заключением контрактов со сторонними элек-       | 16.09.2020 г. | 124 |
|   | РЕАЛИЗАЦИИ       | тронными библиотечными системами "Юрайт" (Контракт         | Протокол №1   | 7   |
|   | Производствен-   | № K-55-20 от 25.08.2020 г. ООО «Электронное издательст-    |               |     |
|   | ной (преддиплом- | во ЮРАЙТ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), "BOOK.RU"      |               |     |
|   | ной) практики    | (Контракт № K-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус ме-       |               |     |
|   |                  | диа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), «Академия» (Лицен-  |               |     |
|   |                  | зионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020            |               |     |
|   |                  | г.Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бур-        |               |     |
|   |                  | цева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС  |               |     |
|   |                  | ЛАНЬ (Контракт № K-58-20 от 13.08.2020 г. ООО «Изда-       |               |     |
|   |                  | тельство ЛАНЬ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС       |               |     |
|   |                  | ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО           |               |     |
|   |                  | «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информа-     |               |     |
|   |                  | ционное обеспечение обучения читать в новой редакции:      |               |     |
|   |                  | 1. Серова, И. В. Организация и технология производства     |               |     |
|   |                  | полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие       |               |     |
|   |                  | для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова;   |               |     |
|   |                  | МГТУ Магнитогорск : МГТУ, 2016 1 электрон. опт.            |               |     |
|   |                  | диск (CD-ROM). – Режим доступа:                            |               |     |
|   |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S5 |               |     |
|   |                  | 3.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Mak-   |               |     |
|   |                  | рообъект.  |               |     |
|   |                  | 2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслужи-     |               |     |
|   |                  | вания на предприятиях общественного питания [Элек-         |               |     |
|   |                  | тронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая.   |               |     |
|   |                  | - Москва: Дашков и К, 2020 416 с.: ISBN 978-5-394-         |               |     |
|   |                  | 02181-7 - Режим доступа:                                   |               |     |
|   |                  | https://znanium.com/read?id=358232                         |               |     |
|   |                  | 3. Организация и технология производства сложной хо-       |               |     |
|   |                  | лодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] :         |               |     |
|   |                  | учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М.       |               |     |
|   |                  | А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова Магнитогорск :      |               |     |
|   |                  | МГТУ, 2017 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим         |               |     |
|   |                  | доступа:   |               |     |
|   |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S5 |               |     |
|   |                  | 4.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . – Mak-   |               |     |
|   |                  | рообъект.  |               |     |
|   |                  | 4.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электрон-       |               |     |
|   |                  | ный ресурс]: учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова;    |               |     |
|   |                  | МГТУ Магнитогорск : МГТУ, 2015 1 электрон. опт.            |               |     |
|   |                  | диск (CD-ROM). – Режим доступа:                            |               |     |
|   |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S1 |               |     |
|   |                  | 24.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true -        |               |     |
|   |                  | Макрообъект.   |               |     |
|   |                  | 5.Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда      |               |     |
|   |                  | [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Климова;     |               |     |
|   |                  | МГТУ Магнитогорск : МГТУ, 2018 1 электрон. опт.            |               |     |
|   |                  | диск (CD-R). – Режим доступа:                              |               |     |
|   |                  | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S1 |               |     |
|   |                  | 51.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true -        |               |     |
|   | ı                |  |               |     |

- Макрообъект
- 6.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. 104 с. (Профессиональное образование). Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=112074">https://new.znanium.com/read?id=112074</a>
- 7. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2015. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа:

<u>https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S5</u> <u>6.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true</u>. — Мак-рообъект.

- 8.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2015. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S1">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S1</a> 24.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . Макрообъект.
- 9. Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 352 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=189423">https://new.znanium.com/read?id=189423</a>
- 10.Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2017. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа:
- https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S1 36.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true Макрообъект.
- 11. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Е. В. Новикова. Москва: КноРус, 2019. 578 с. (СПО). ISBN 978-5-406-07069-7. Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/931854">https://book.ru/book/931854</a>
- 12.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. 2-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст: электронный. https://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 13.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. 2-е изд., испр. и доп. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. 376 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=257361">https://new.znanium.com/read?id=257361</a>
- 14. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. 6-е изд. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. 816 с. ISBN 978-5-394-03339-1. Текст : электронный. URL: https://https://znanium.com/read?id=358374
- 15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. 4-е изд., стер. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 208 с. ISBN 978-5-394-03746-7. Текст : электронный. URL:

|   |              | https://znanium.com/read?id=358427                         |                |       |
|---|--------------|--|----------------|-------|
|   |              | 16.Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный       |                |       |
|   |              | ресурс]: учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. —       |                |       |
|   |              | Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 335 с. —              |                |       |
|   |              | (Профессиональное образование) Режим доступа:              |                |       |
|   |              | https://new.znanium.com/read?id=138952                     |                |       |
|   |              | 17.Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия)     |                |       |
|   |              | [Электронный ресурс]: учебник для ср. спец. учебных за-    |                |       |
|   |              | ведений / Н. А. Сафронов 2-е изд., с изм Москва : Ма-      |                |       |
|   |              | гистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018 256 с Режим доступа:              |                |       |
|   |              | https://new.znanium.com/read?id=304341                     |                |       |
|   |              | 18.Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управле-     |                |       |
|   |              | ния (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное      |                |       |
|   |              | пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под  |                |       |
|   |              | общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. —   |                |       |
|   |              | Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с Режим доступа:             |                |       |
|   |              | https://new.znanium.com/read?id=303113                     |                |       |
|   |              | 19.Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькули-    |                |       |
|   |              | рование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное       |                |       |
|   |              | пособие / А. М. Петров 3-е изд Москва : КУРС, НИЦ          |                |       |
|   |              | ИНФРА-М, 2018 270 с Режим доступа:                         |                |       |
|   |              | https://new.znanium.com/read?id=329185                     |                |       |
|   |              | 20.Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общест-   |                |       |
|   |              | венном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие /     |                |       |
|   |              | Ю. А. Бабаев, А. М. Петров Москва : Вузовский учеб-        |                |       |
|   |              | ник: ИНФРА-М, 2015 352 с ISBN 978-5-9558-0185-8            |                |       |
|   |              | Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=44207       |                |       |
|   |              | 21.Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Элетронный       |                |       |
|   |              | ресурс]: учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинз-     |                |       |
|   |              | бург, Р. Р. Садыкова Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019            |                |       |
|   |              | 374 с ISBN 978-5-16-010700-4 Режим доступа:                |                |       |
|   |              | https://new.znanium.com/read?id=336336                     |                |       |
|   |              | 22. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и         |                |       |
|   |              | маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс]:       |                |       |
|   |              | учебник / А. М. Фридман Москва : ИЦ РИОР, НИЦ              |                |       |
|   |              | ИНФРА-М, 2016 229 с (Профессиональное образова-            |                |       |
|   |              | ние) ISBN 978-5-369-01516-2 Режим доступа:                 |                |       |
|   |              | https://new.znanium.com/read?id=243662                     |                |       |
|   |              | 23. Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях     |                |       |
|   |              | торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:     |                |       |
|   |              | учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков;       |                |       |
|   |              | МГТУ Магнитогорск : МГТУ, 2015 1 электрон. опт.            |                |       |
|   |              | диск (CD-ROM). – Режим доступа:                            |                |       |
|   |              | https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S1 |                |       |
|   |              | 17.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true . –      |                |       |
|   |              | Макрообъект.   |                |       |
|   |              | 24. Елисеева, Л.Г Товароведение однородных групп про-      |                |       |
|   |              | довольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Ры-   |                |       |
|   |              | жакова А.В Москва :Дашков и К, 2020 930 с.: ISBN           |                |       |
|   |              | 978-5-394-01955-5 - Текст : электронный URL: Режим         |                |       |
|   |              | доступа: https://znanium.com/read?id=358252                |                |       |
|   |              | 25. Володина, М. В. Организация хранения и контроль за-    |                |       |
|   |              | пасов и сырья [Электронный ресурс]: учебник для студен-    |                |       |
|   |              | тов учреждений среднего профессионального образования      |                |       |
|   |              | / М. В. Володина, Т. А. Сопачева 2-е изд., стер Москва     |                |       |
|   |              | : Издательский центр "Академия", 2019 192 с Режим          |                |       |
|   |              | доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904  |                |       |
|   |              | ISBN 978-5-4468-8850-4                                     |                |       |
| 4 | 3 УСЛОВИЯ    | На основании Положения о практической подготовке обу-      | 16.09.2020 г.  | -     |
| - | РЕАЛИЗАЦИИ   | чающихся (приказ Министерства науки и высшего образова-    | Протокол №1    | Sport |
|   | ПРОГРАММЫ    | ния и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. №       | 12010100111121 |       |
|   | ПРОИЗВОДСТВЕ | 885/390) дополнить п. 3.3 Общие требования к организации   |                |       |
|   | ННОЙ         | образовательного процесса, его содержание изложить в       |                |       |
| Ь |              |  |                |       |

| (ПРЕДДИПЛОМ | следующей редакции:                                   |  |
|-------------|---|--|
| НОЙ)        | «Производственная практика (преддипломная) проводится |  |
| ПРАКТИКИ    | в форме практической подготовки в условиях выполнения |  |
|             | обучающимися видов работ, связанных с будущей профес- |  |
|             | сиональной деятельностью и направленных на формиро-   |  |
|             | вание, закрепление, развитие практических навыков и   |  |
|             | компетенций по профилю образовательной программы».    |  |

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

| <b>№</b><br>π/ | Раздел рабочей<br>программы             | Краткое содержание изменения/дополнения  | Дата, №<br>протокола         | Подпись<br>председ |
|----------------|---|--|------------------------------|--------------------|
| П              |   |  | заседания<br>ПЦК             | ателя<br>ПЦК       |
|                |   |  |                              |                    |
| 1              | З УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | Программа производственной (преддипломной) практики актуализирована. В программу внесены следующие изменения: В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции: Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксеры погружной ТЕFAL; Миксеры погружной ТЕFAL; Миксерь огружной ТЕFAL; Миксерь огружной ТЕFAL; Коковыжималка; Соковыжималка; Соковыжималка Елекет Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик МАТFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница, АПРО ЕF4 215x280x320 мм; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фриторница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фриторница AIRHOT EF4 215x280x320 | 14.09.20 22 г. Протоко л № 1 | Note !             |
|                |   | 4,6л);<br>Морозильная камера "Стинол";   |                              |                    |

|   |                       | Мясорубка "Koncar" MEM-12E;  |                   |         |
|---|-----------------------|--|-------------------|---------|
|   |                       | Мясорубка GASTRORAG TC 12;   |                   |         |
|   |                       | Мясорубка ТМ-32 с купатницей;  |                   |         |
|   |                       | Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм;   |                   |         |
|   |                       | Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей);                            |                   |         |
|   |                       | Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  |                   |         |
|   |                       | Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  |                   |         |
|   |                       | Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;                                     |                   |         |
|   |                       | Посудомоечная машина "Fagor";  |                   |         |
|   |                       | Расстоечная камера XL091;  |                   |         |
|   |                       | Слайсер AIRHOT SL 250;   |                   |         |
|   |                       | Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;   |                   |         |
|   |                       | Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм;   |                   |         |
|   |                       | Столы профессиональные СП-2/1500/600;<br>Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; |                   |         |
|   |                       | Пестомес газации гзг 800 23 2-ух скоростной, Шкаф холодильный;                         |                   |         |
|   |                       | Шкаф холодильный, Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;                    |                   |         |
|   |                       | Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;                                       |                   |         |
|   |                       | Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;                            |                   |         |
|   |                       | приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;                                   |                   |         |
|   |                       | Стеллажи четырехуровневые  |                   |         |
|   |                       | Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300                  |                   |         |
|   |                       | Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М                                   |                   |         |
|   |                       | Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101                                       |                   |         |
|   |                       | открытые   |                   |         |
|   |                       | Блендеры ручные погружные  |                   |         |
| 2 | 3 УСЛОВИЯ             | В связи с заключением контрактов со сторонними   | 14.09.20<br>22 г. |         |
|   | РЕАЛИЗАЦИИ<br>УЧЕБНОЙ | электронными библиотечными системами ЭБС «ЮРАЙТ» К-<br>42-22 от 24.08.2022 г.          | 22 Г.<br>Протоко  | Mold 5  |
|   | ДИСЦИПЛИНЫ            | 9БС «Znanium»  | л № 1             | A ( ) . |
|   | дисциплины            | К-38-22 от 10.08.2022 г. ООО «Знаниум»,  |                   |         |
|   |                       | ЭБС «BOOK.ru K-44-22 от 04.08.2022г. ООО «КноРус»                                      |                   |         |
|   |                       | Учебно-методическое и информационное обеспечение                                       |                   |         |
|   |                       | реализации программы читать в новой редакции:  |                   |         |
|   |                       | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и                                  |                   |         |
|   |                       | подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,                                       |                   |         |
|   |                       | кулинарных изделий сложного ассортимента   |                   |         |
|   |                       | Основная литература  |                   |         |
|   |                       | 1.Васюкова, А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов                              |                   |         |
|   |                       | для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник                               |                   |         |
|   |                       | / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва :                             |                   |         |
|   |                       | КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6. —                                     |                   |         |
|   |                       | URL:https:   |                   |         |
|   |                       | https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6Ikp                          |                   |         |
|   |                       | XVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjo4ODYwODcsImdyb3VwX2lkIjoxNzIsIm                                   |                   |         |
|   |                       | Jvb2tfaWQiOjk0MzgyNCwiYm9va19hY2Nlc3MiOjEsInVzZXJfZ                                    |                   |         |
|   |                       | W1haWwiOiItIiwidXNlcl90eXBIIjoxLCJleHAiOjE2NjM4NTQx                                    |                   |         |
|   |                       | MDMsImlhdCI6MTY2MzgzMjQ3M30.OKw8vv5iC5EbTEPu0k8  |                   |         |
|   |                       | TCnq6g9No34dNN0jySvgSQSigDR3ATA-   |                   |         |
|   |                       | B8Y3UYH0nK6AiCcS7tnstnO39Tg7a0fSV0A&v=0  |                   |         |
|   |                       | 2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного                                  |                   |         |
|   |                       | питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б.                            |                   |         |
|   |                       | А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного.                           |                   |         |
|   |                       | — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим                                     |                   |         |
|   |                       | доступа: https://new.znanium.com/read?id=339104  |                   |         |
|   |                       | Дополнительная литература 1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях   |                   |         |
|   |                       | татрылина, Б. Б. Организация производства на предприятиях                              |                   |         |

общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=333406">https://new.znanium.com/read?id=333406</a>

2.Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Зайко Г.М., Джум Т.А. - Москва: Магистр: ИНФРА-М 2021. - 560 с.:- (Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа:

https://znanium.com/read?id=387355

3.Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум С.А. Ольшанская - М: Магистр: ИНФРА-М 2019. - 368 с.:- (Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-9776-0329-4 - Режим доступа:

https://znanium.com/read?id=368181

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### Основная литература

- 1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 203 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-14029-3. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт <a href="https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491498#page/59">https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491498#page/59</a>
- 2. **Ратушный**, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. 240 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358158">https://znanium.com/read?id=358158</a>

#### Дополнительная литература

- 1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. Москва: ИНФРА-М, 2021. 374 с. ISBN 978-5-16-015459—Режим доступа: https://znanium.com/read?id=369787
- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### Основная литература

- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 203 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-14039-2. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491831#page/1">https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491831#page/1</a>
- 1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. 2-е изд. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст : электронный.

### https://znanium.com/read?id=358198

- 2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2018. 1 электрон. опт. диск (CD-R). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true</a> Макрообъект..
- 3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. 3-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 416 с. ISBN 978-5-394-03803-7. Текст: электронный. URL: <a href="https://znanium.com/read?id=358232">https://znanium.com/read?id=358232</a>
- 4. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие [для СПО] / МГТУ; И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. Магнитогорск: МГТУ, 2017. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uplo">https://magtu.informsystema.ru/uplo</a> ader/fileUpload?name=\$54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf &view=true. Макрообъект.

#### Дополнительная литература

- 1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. 3-е изд. Мосева : Дашков и К, 2017. 816 с. ISBN 978-5394-02232-6. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=272162">https://new.znanium.com/read?id=272162</a>
- 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. 2-е изд. Москва :Дашков и К, 2018. 208 с. ISBN 978-5-394-01127-6 Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=114951">https://new.znanium.com/read?id=114951</a>
- 3. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / Б. П. Боларев. Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. 304 с.: 60х90 1/16. ISBN 978-5-16-010398-3 Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=213135">https://new.znanium.com/read?id=213135</a>
- 4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. 240 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=339104">https://new.znanium.com/read?id=339104</a>
- 5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. Москва: ИНФРА-М, 2021. 374 с. ISBN 978-5-16-015459—Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=369787">https://znanium.com/read?id=369787</a>
- 6. Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-16 с.
- 7. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### Основная литература

- 1. Васюкова А.Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А. Москва: КноРус, 2022. 182 с. ISBN 978-5-406-08354-3. URL: https://book.ru/book/942089 (дата обращения: 22.09.2022). Текст: электронный. https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6Ikp XVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjo4ODYwODcsImdyb3VwX2lkIjoxNzIsIm Jvb2tfaWQiOjk0MjA4OSwiYm9va19hY2Nlc3MiOjEsInVzZXJfZ W1haWwiOiItIiwidXNlcl90eXBIIjoxLCJleHAiOjE2NjM4NDkxN zYsImlhdCI6MTY2MzgyNzU0Nn0.ngT5Etfh35qlNZ2V9cAauhS ML6qigtDpvhGDa1BSAEHnU7oJP9 e7k8Uz9cWFSu9gq7mm3h UbPTieA3IkoQQyA&v=0
- 2.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. 2-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст: электронный. <a href="https://znanium.com/read?id=358198">https://znanium.com/read?id=358198</a>
- 3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. Москва: Дашков и К, 2020. 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358232">https://znanium.com/read?id=358232</a>

#### Дополнительная

- 1. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебнометодическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. 2-е изд. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. 140 с. ISBN 978-5-394-03380-3. Текст : электронный. URL: <a href="https://znanium.com/read?id=353602">https://znanium.com/read?id=353602</a>
- 2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. 104 с. (Профессиональное образование). Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=335034
  3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. 4-е изд., стер. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 208 с. ISBN 978-5-394-03746-7. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/read?id=358427
  4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. 6-е изд. Москва: Издательско-торговая

корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358374

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### Основная литература

- 1.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. 2-е изд. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и  $K^{\circ}$ », 2020. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст : электронный. https://znanium.com/read?id=358198
- 2.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. Москва: Дашков и К, 2020. 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232
- З.Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2018. 1 электрон. опт. диск (CD-R). Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.p df&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . Макрообъект
- 4.Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. Москва : КноРус, 2019. 578 с. (СПО). ISBN 978-5-406-07069-7. Режим доступа: https://book.ru/book/931854
- 5.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 251 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-14562-5. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-491140#page/1">https://urait.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-491140#page/1</a>
- 6.Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. 3-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2021. 374 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1034527. ISBN 978-5-16-015459-6. Текст : электронный. URL: <a href="https://znanium.com/read?id=369787">https://znanium.com/read?id=369787</a>

#### Дополнительная литература

- 1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. 6-е изд. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и  $K^\circ$ », 2019. 816 с. ISBN 978-5-394-03339-1. Текст : электронный. URL: https://bnanium.com/read?id=358374
- 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. 4-е изд., стер. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 208 с. ISBN 978-5-394-03746-7. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/read?id=358427

- 3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. 104 с. (Профессиональное образование). Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=112074
- 4. Ратушный А.С. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. 2-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. 81 с. ISBN 978-5-394-03349-0. Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=353553
- 5. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова. 2-е изд., стер. Москва : Издательский центр "Академия", 2019. 240 с. Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=440560. ISBN 978-5-4468-8936-5
- 6. Организация процесса приготовления приготовление сложных хлебобулочных, кондитерских изделий: методические указания к выполнению практических работ по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогрск. гос. техн. ун-та, 2020.-13 с.
- 7. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. Магнитогорск : МГТУ, 2018. 1 электрон. опт. диск (CD-R). Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.p df&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true. Макрообъект.

#### Периодические издания:

- 1. Пищевая промышленность ISSN 0235-2489 <a href="https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707">https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707</a>
- 2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples\_docs/

## <u>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности</u> подчиненного персонала актуализирована.

Основная литература

- 1. Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. 335 с. (Профессиональное образование). Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=138952">https://new.znanium.com/read?id=138952</a>
- 2. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебных для ср. спец. учебных

- заведений / Н. А. Сафронов. 2-е изд., с изм. Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. 256 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=304341">https://new.znanium.com/read?id=304341</a>
- 3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. Москва: Дашков и К, 2020. 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232
- 4. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев.-2-е изд., стер.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020.-518с. ISBN 978-5-394-03473-2- Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358532

#### Дополнительная литература

- 1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. 229 с.: 60х90 1/16. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-369-01516-2. Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=243662
- 2. Зайчева Т.В. Управление персоналом [Электронный ресурс] : учебник / Т. В. Зайцева, А.Т. Зуб М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. 336 с. (Профессиональное образование): ISBN 978-5-8199-0262-2 Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=355523">https://znanium.com/read?id=355523</a>
- 3. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. 3-е изд. Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. 270 с. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=329185">https://new.znanium.com/read?id=329185</a>
- 4. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. 352 с. ISBN 978-5-9558-0185-8. Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=44207">https://new.znanium.com/read?id=44207</a>
- Методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. Магнитогорск: Изд-во Магнитогрск. гос. техн. ун-та, 2020.-26 с.