Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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



Оценочные материалы и методические указания по производственной (преддипломной) практике

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

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией «Сферы обслуживания» Председатель *И.В.Авдюшина* Протокол №7 от 17.02.2020 г.

Рассмотрены на методической комиссии 26.02.2020 г., протокол №3, утверждены директором колледжа Махновским С.А

Разработчик (и):

преподаватель профессионального цикла МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Александровна Ильина

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

Согласовано



Оценочные материалы и методические указания для студентов очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта 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, программы производственной (преддипломной) практики.

Оценочные материалы и методические указания содержат задания на преддипломную практику, определяют ее цели, задачи, порядок организации, а также рекомендации по подготовке отчета по практике.

СОДЕРЖАНИЕ

введение	.4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	.4
СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	.6
2.1 Объем и структура производственной (преддипломной) практики6)
2.2 Содержание производственной (преддипломной) практики6	
3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННО	Й
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКОЙ	.8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	.9
Методические рекомендации по выполнению заданий по практике	
5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	
6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ П	O
УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТІ	A)
ПРАКТИКЕ	
Приложения	
титульный лист (Приложение 1);	
внутренняя опись документов, находящихся в отчете (Приложение 2);	
задание на практику (Приложение 3);	
табель учета рабочего времени (Приложение 4);	
характеристика на студента (Приложение 5);	
аттестационный лист по практике (Приложение 6);	
дневник по практике (Приложение 7)	

ВВЕДЕНИЕ

Производственная (преддипломная) практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление практического опыта и реализуется после освоения всех профессиональных модулей по основным видам деятельности для освоения общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций по специальности. Содержание практики определяет программа производственной (преддипломной) практики.

По результатам практики представляется отчет, который утверждается организацией, в которой проходит практика. Структура и оформление отчета устанавливается в соответствии с требованиями настоящих методических указаний.

Прохождение производственной (преддипломной) практики является обязательным условием обучения. Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

Производственная (преддипломная) практика завершается зачетом, зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителем практики от организации, а также дневника по практике в соответствии с заданием на практику, наличия положительной характеристики и отчета по практике.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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:
- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;
- -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки ,горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, холодных и горячих десертов и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов супов, соусов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки ,горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, холодных и горячих десертов и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки ассортимента супов, соусов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки ,горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, холодных и горячих десертов и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля хранения и расхода продуктов
- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;
- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
- осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
 - -координации деятельности подчиненного персонала;
 - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
 - контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;
 - проведении инвентаризации запасов
- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
 - контроле качества выполнения работ;
 - организации текущей деятельности персонала
 - планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;
 - инструктировании, обучении на рабочем месте

3. Развитие обших компетенций:

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- OK.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.
- OK.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 потребностей 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 персонала.

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

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной (преддипломной) практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 деятельности (ОК/ПК)	Практический опыт	Виды работ на производственной (преддипломной) практике	Кол-во часов/недель
ВД.1 ПК 1.1 – 1.4 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	 – 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; 	1.Разработать фирменное блюдо предприятия 2.Составить и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки	144часа/ 4 недели
ВД.2 ПК 2.1 – 2.8 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	– 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 холодной кулинарной продукции с	1. Разработать фирменное блюдо предприятия 2. Составить и оформить ТК и ТТК 3. Составить и оформить калькуляционные карточки	

ВД.3 ПК 3.1 – 3.7 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	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; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — 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	1. Разработать фирменное блюдо предприятия 2. Составить и оформить ТК и ТТК 3. Составить и оформить калькуляционные карточки	
3.1 – 3.7 3.1 – 3.7 3.1 – 3.7	оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроля хранения и расхода продуктов; — разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; — организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического	предприятия 2.Составить и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить	
	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;		
ВД.4	 разработки ассортимента 	1.Разработать фирменное блюдо	
ПК 4.1 – 4.6	холодных и горячих десертов,	предприятия	
ОК01-ОК07,	напитков с учетом потребностей	2.Составить и оформить ТК и ТТК	
ОК09-ОК11	различных категорий	3.Составить и оформить	
	потребителей, видов и форм	калькуляционные карточки	
	обслуживания;		
	 – разработки, адаптации рецептур 		
	с учетом взаимозаменяемости		
	сырья, продуктов, изменения		
	выхода продукции, вида и формы		
	обслуживания;		
	– организации и проведения		
	подготовки рабочих мест,		
	подготовки к работе и безопасной		
	эксплуатации технологического		
	оборудования, производственного		
	инвентаря, инструментов,		
	весоизмерительных приборов в		
	соответствии с инструкциями и		
	регламентами;		
	– подбора в соответствии с		
	технологическими требованиями,		
	оценки качества, безопасности		
	продуктов, полуфабрикатов,		
	приготовления различными		
	методами, творческого		
	оформления, эстетичной подачи		
	холодных и горячих десертов,		
	напитков сложного		
	приготовления, в том числе		
	_		
	авторских, брендовых, региональных;		
	– упаковки, хранения готовой		
	продукции с учетом требований к		
	продукции с учетом треоовании к безопасности;		
	- контроля качества и		
	безопасности готовой кулинарной		
	продукции;		
	продукции, – контроля хранения и расхода		
ВД.5	продуктов; – разработки ассортимента	1.Разработать фирменное блюдо	
ВД.5 ПК 5.1 – 5.6	- разраоотки ассортимента хлебобулочных, мучных	предприятия	
ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	кондитерских изделий с учетом	2. Составить и оформить ТК и ТТК 3. Составить и оформить	
OKU3-OK11	потребностей различных	* *	
	категорий потребителей, видов и	калькуляционные карточки	
	форм обслуживания;		
	– разработки, адаптации рецептур		
	с учетом взаимозаменяемости		
	сырья, продуктов, изменения		
	выхода продукции, вида и формы		
	обслуживания;		
	– организации и проведения		
	подготовки рабочих мест		
i de la companya de	кондитера, пекаря, подготовки к		

	побото и богоносной окончистении	
	работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	
	_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	производственного инвентаря,	
	инструментов, весоизмерительных	
	приборов в соответствии с	
	инструкциями и регламентами;	
	 подбора в соответствии с 	
	технологическими требованиями,	
	оценки качества, безопасности	
	кондитерского сырья, продуктов,	
	отделочных полуфабрикатов;	
	 приготовления различными 	
	методами, творческого	
	оформления, эстетичной подачи	
	хлебобулочных, мучных	
	кондитерских изделий сложного	
	приготовления, в том числе	
	авторских, брендовых,	
	региональных;	
	упаковки, хранения готовой	
	продукции с учетом требований к	
	безопасности;	
	– приготовления, хранения	
	фаршей, начинок, отделочных	
	полуфабрикатов;	
	полуфаорикатов,подготовки к использованию и	
	хранения отделочных	
	=	
	полуфабрикатов промышленного	
	производства;	
	– контроля качества и	
	безопасности готовой кулинарной	
	продукции;	
	 контроля хранения и расхода 	
D.H. C	продуктов;	1.0
ВД.6	 – разработки различных видов 	1.Ознакомиться с организацией
ПК 6.1 – 6.5	меню, разработки и адаптации	работы, структурой и деятельностью
ОК01-ОК07,	рецептур блюд, напитков,	структурных подразделений
OK09-OK11	кулинарных и кондитерских	организации по месту прохождения
	изделий, в том числе авторских,	практики
	брендовых, региональных с	2.Охарактеризовать предприятие
	учетом потребностей различных	3. Дать характеристику производства
	категорий потребителей, видов и	4.Охарактеризовать тематическое
		• •
	форм обслуживания;	мероприятие
	– организации ресурсного	мероприятие 5.Описать организацию и
		мероприятие
	– организации ресурсного	мероприятие 5.Описать организацию и
	 организации ресурсного обеспечения деятельности 	мероприятие 5.Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала
	 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; 	мероприятие 5.Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия
	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности	мероприятие 5.Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия 6.Описать условия труда на
	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом	мероприятие 5.Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия 6.Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность.
	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	мероприятие 5.Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия 6.Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность. 7.Произвести расчет
	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	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
	 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества 	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
	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	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
	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	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
	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	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
	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;	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
	 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 	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
	 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, 	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
	 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 	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 —
	 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, 	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
	 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 	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
	 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 	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

15.Составить график выхода на
работу
16.Составить график загрузки
торгового зала
17.Составить схемы приготовления
блюд
18.Описать осуществление контроля
(совместно с зав.производством) за
работой в цехах
19. Провести оценку качества готовых
блюд
20.Провести анализ соответствия
производственного персонала

Задание на производственную (преддипломную) практику

№ п/п	Виды и содержание работ на производственной (преддипломной) практике	Примерные сроки 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 практики
8.	Составить план – меню	в процессе всей практики
9.	Составить меню тематического мероприятия	в процессе всей практики
10.	Разработать фирменное блюдо предприятия	в процессе всей практики
11.	Составить и оформить ТК и ТТК	в процессе всей практики
12.	Составить и оформить калькуляционные карточки	в процессе всей практики
13.	Составить инвентаризационную опись	в процессе всей практики
14.	Описать подбор торгово – технологическое оборудования	в процессе всей практики
15.	Описать подбор инвентаря по нормам оснащения	в процессе всей практики
16.	Описать расчет рабочие силы	в процессе всей практики
17.	Составить график выхода на работу	в процессе всей практики
18.	Составить график загрузки торгового зала	в процессе всей практики
19.	Составить схемы приготовления блюд	в процессе всей практики
20.	Провести оценку качества готовых блюд	в процессе всей практики
21.	Провести анализ соответствия производственного персонала Оформить документы для отчета по практике	в процессе всей практики
22.	Подготовить и сдать отчет по практике	последняя неделя

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. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКОЙ

Производственная (преддипломная) практика по специальности <u>43.02.15</u> Поварское и кондитерское дело проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между МГТУ и организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля. Производственная (преддипломная) практика организуется и проводится руководителем практики - мастером производственного обучения и (или) преподавателем дисциплин профессионального цикла.

Сроки проведения производственной (преддипломной) практики устанавливаются на основании учебного плана и календарного учебного графика. До начала практики готовится приказ о практике с указанием руководителя, закрепления каждого студента за организацией.

Перед началом практики проводится организационное собрание для ознакомления с приказом о практике, правилами техники безопасности, сроками и требованиями оформления необходимой документации и отчетности, выдачи задания на практику.

Руководитель практики от колледжа обязан:

- распределить студентов по рабочим местам или по организациям;
- оформить до выхода на практику документацию в соответствии с требованиями организации (пропуск, санитарная книжка и т.д.);
- провести организационное собрание по практике за день до выхода на практику, довести цели и задачи практики, выдать необходимые документы, индивидуальные задания, требования к содержанию и срокам практики;
 - провести инструктаж по охране труда в установленном порядке;
- контролировать реализацию программы практики и условия ее проведения в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- установить связь с руководителем практики от организации и согласовать с ним задания по практике, исходя из особенностей организации;
- оказывать методическую помощь обучающимся при сборе материалов к курсовой или выпускной квалификационной работе (ВКР).

Во время прохождения практики обучающийся обязан:

- прибыть на практику в сроки, установленные приказом ректора имея при себе договор о проведении практики, индивидуальное задание;
 - выполнить задания по практике в полном объеме и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении правилам внутреннего трудового распорядка, соблюдать правила и нормы ОТ и ТБ, производственной санитарии и противопожарной защиты;
 - нести ответственность за выполненную работу и ее результаты;
- сдать отчет по практике в установленные сроки руководителю практики от МпК в соответствии с требованием настоящих рекомендаций.

Обучающийся имеет право на регламентированный рабочий день: продолжительность рабочего дня обучающегося в возрасте от 16 до 18 лет — не более 35 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю; для обучающихся, являющихся инвалидами I или II группы, - не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 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 (ОК/ПК)	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	F	для промежуточной аттестации
ВД.1	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для	ПО1 организации и	Разработать
ПК 1.1 – 1.4	приготовления полуфабрикатов;	проведении подготовки	фирменное блюдо
ОК01-ОК07,	ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря	рабочих мест, подготовки	предприятия
OK01-OK07, OK09-OK11	для приготовления полуфабрикатов	к работе и безопасной	Составить и оформить
ORO) ORII	ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация	эксплуатации	ТК и ТТК
	технологического оборудования,	технологического	Составить и оформить
	производственного инвентаря, инструментов,	оборудования,	калькуляционные
	весоизмерительных приборов	производственного	карточки
	ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в	инвентаря, инструментов,	
	соответствии с заказом, планом работы;	весоизмерительных	
	ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при	приборов в соответствии с	
	контроле качества сырья, хранении и расходе	инструкциями и	
	с учетом ресурсосбережения	регламентами;	
	ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с	ПО2 разработки	
	технологическими требованиями, методов	ассортимента	
	оценки качества, безопасности, экзотических и	полуфабрикатов;	
	редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	ПОЗ разработки,	
	нерыбного водного сырья, дичи	адаптации рецептур	
	ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами	полуфабрикатов с учетом	
	экзотических и редких видов сырья: овощей,	взаимозаменяемости	
	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	сырья, продуктов,	
	ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного	изменения выхода	
	сырья с учетом требований к безопасности	полуфабрикатов;	
	ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение	ПО4 подбора в	
	обработанного сырья с учетом требований к	соответствии с	
	безопасности	технологическими	
	ОПОР 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения в	требованиями, оценке	
	процессе обработки сырья	качества, безопасности,	
	ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов	обработке различными	
	приготовления согласно заказу	методами, экзотических и	
	ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и	редких видов сырья,	
	хранению полуфабрикатов для блюд,	приготовлении	
	кулинарных изделий сложного ассортимента	полуфабрикатов сложного	
	ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного	ассортимента;	
	сырья и полуфабрикатов с учетом требований к	ПО5 упаковки, хранения	
	безопасности	готовой продукции и	
	ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур	обработанного сырья с	
	полуфабрикатов с учетом потребностей	учетом требований к	
	различных категорий потребителей, видов и	безопасности;	
	форм обслуживания	ПО6 контроля качества и	
	ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями	безопасности	
	ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация	обработанного сырья и	
	результатов проработки	полуфабрикатов;	
		ПО7 контроля хранения и	
		расхода продуктов;	
ВД.2	ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для	ПО1 организации и	Разработать
ПК 2.1 – 2.8	приготовления горячих блюд	проведении подготовки	фирменное блюдо

ОК01-ОК07, ОК09-ОК11

ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная 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 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента 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 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 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, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.5.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.5.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.5.3 Оформление и подготовка к реализации 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 приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.6.2 Ведение процессов приготовления

горячих блюд из рыбы, нерыбного водного

рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПОЗ контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 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; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО8 контроля хранения и

расхода продуктов;

предприятия
Составить и оформить
ТК и ТТК
Составить и оформить
калькуляционные
карточки

ВД.3 ПК 3.1 – 3.7 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.6.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.7.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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 потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.7.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.8.1 Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.8.2 Оформление технологической документации ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки рецептур ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и раходе с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салаго в сожного ассортимента, с у	ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с 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; ПО3 организации и проведения 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	Разработать фирменное блюдо предприятия Составить и оформить ТК и ТТК Составить и оформить калькуляционные карточки
		•	
	форм обслуживания ОПОР 3.3.1 Организация процессов	инструкциями и регламентами;	
		*	
	ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления	требованиями, оценки	
	салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий	качества, безопасности	
	потреоностеи различных категории потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов, полуфабрикатов,	
	ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к	полуфаорикатов, приготовления	
	оттот э.э.э оформление и подготовка к	припотовления	

учетом погребностей, выдов и форм обслужающим ОПОР 3.4 1 Организация процессов приготовления кампе, колодится, клусов сложного ассортныем кампе, колодится, клусов потребностей различим кампекторий потребнуется, клусов потребностей различим кампекторий потребнуется, клусов потребностей различим кампекторий потребнуется, клусов потребнуется, кл				T
опоря 3.4 Портавления присессов пригоговления капале, холодиих заухоем сложного высортимента, сучетом погребнестей развичных категорий погребнестей, выдов и форм обслуживания ОПОР 3.4 2 Ведение процессов пригоговления капале, холодиих и портавления капале, колодиих постребнестей, выдов и форм обслуживания опоря обслуживания обслуживания опоря обслуживания опоря обслуживания опоря обслужива		реализации салатов сложного ассортимента, с	различными методами,	
ОПОР 3.4.1 Организация дорисскоя приготовления калане, холоднях закусок сложного всеортимента, с учетом потребностей развичных категорий витребителей, надов и составления, в том числе авторских, брезающих догом обстужения, в том числе авторских, брезающих догом обстужения, в том числе авторских, брезающих догом обстужения, в том числе авторских, брезающих догом обстужения об тродукция с учетом потребностей развичных категорий потребителей, видов и форм обстужения колодных закусок сложного ассортимента, с учетом отребностей развичных категорий потребителей, видов и форм обстужения колодных базкусок сложного ассортимента, с учетом отребностей развичных категорий потребителей, идов и форм обстужения подоволя быль карабам подовам подовам быль карабам подовам		1		
приготовления канапес, холодина закусок с педоватов воспутавления у предоставления у предоставления у потробителей, надов и форм обслуживания от предоставления у предоставления у предоставления обслуживания от предоставления у предоставления у предоставления обслуживания от предоставления и предоставления обслуживания от предоставления обслуживания от предоставления у предоставления			, ,	
развичных выстеорий потребителей, выдов и обромо безуванных по		ОПОР 3.4.1 Организация процессов	холодных и горячих	
различных кагегорий погребителей, выдов и форм обслуживания ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления намане, жольодымх закусок сложного ассортимента, с учетом погребностей различных кагегорий потребностей различных кагегорий погребностей различных поста доста д		приготовления канапе, холодных закусок	десертов, напитков	
форм обслуживания отпотовления канале, холодыма карусов, сложного ассортимента, с учетком потребностей раздичных категорий потребнегаей, выдов и форм обслуживания ОПОР 3 4.3 Обродьление и подтотовка к реализации категорий потребностей раздичных категорий потребностей, видов и форм обслуживания ОПОР 3 6.2 Ведение пропессов приготовления холодичах блюд из маса, доманией потребностей, видов и форм обслуживания ОПОР 3 6.2 Ведение пропессов приготовления холодичах блюд из маса, доманией потребностей, видов и форм обслуживания ОПОР 3 7.2 Обродьтемен и подготовка к реализации колодичка блюд и маса, доманией питыв, дичи, кролика сложаюто ассортимента, с учетом потребностей, видов и форм обслуживания ОПОР 3 7.1 Ваработка, дарагинам категорий потребностей, видов и форм обслуживания ОПОР 3 7.2 Обродьтемен и подготовка к реализации категорий потребностей, видов и форм обслуживания ОПОР 3 7.2 Обродьтемен и подготовка к реализации категорий потребностей, видов и форм обслуживания ОПОР 3 7.3 Обродьтемен технолитической обслуживания ОПОР 3 7.3 Обродностей потребностей раздичных предовностей раздичных потребностей раздичных предовностей раздичных предовностей раздичных постребностей раздичных предовностей раздичных пострейностей раздичных потребносте		сложного ассортимента, с учетом потребностей	сложного приготовления,	
форм обслуживания долгоновления капане, холодима с долгоновления капане, холодима закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей раздичных категорий потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.3 Образдатации капеторий потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.3 Образдатации категорий потребностей раздичных категорий потребнегаей, видов и форм обслуживания оПОР 3.5.1 Организация процессов притоговления холодима блод и в рабы, перабного водитого сырых сложного ассортимента, с учетом потребностей раздичных категорий потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов притоговления холодима блюд и в рабы, перабного водитого сырых сложного сырых сложного сырых сложного ассортимента, с учетом потребностей раздичных категорий потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов притоговления холодима блюд и в рабы, перабного водинето сырых сложного ассортимента, с учетом потребностей раздичных категорий потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов притоговления холодима блюд и межд, домого обструтмента, с учетом потребностей раздичных категорий потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов притоговления холодима блюд и межд, домого обструтмента, с учетом потребностей раздичных категорий потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Образдачения класный, замусок, в том числе автореких, брендовых, регизованных иденай, замусок, в том числе автореких, брендовых, учетом потребностей раздичных категорый потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.3 Образначания высений, замусок, в том числе автореких, брендовых, регизованных пределения ОПОР 3.7.3 Образначания высений потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.3 Образначания высений потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.3 Образначания пределения потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.3 Образначания высений потребнегаей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.3 Образначания пределений по		различных категорий потребителей, видов и	в том числе авторских,	
облор 3.4.2 ведение процессов приготовления капале, кололацих закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей практичных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.1 образление технолинческой документации сотребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслужавания			брендовых, региональных;	
камание, холюдиях закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей ракличных категорий потребн				
ассортимента, с учетом погребностей различных категорий погребнос				
различных категорий потребителей, вядов и форм обслуживания ОПОР 3.4.3 Офромаетие и подтоговка к реализации капате, холодиах закусок сложного ассортимента, с учегом потребностей различных категорий потребностей различных колодных блюд из можд, домашией пины, дизи, кродива сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей различных к				
форм обслуживания опребностей различных категорий погребностей различных колодивых блюд из миса, домашней гичны, дичн, кролика сложного ассортимента, с учегом погребностей различных категорий погре			1 -	
облор 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации капате, колодика закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различимх категорий потребностей притоговления холодимх блюд из рабов, нерабого подного сырах сложного ассортимента, с учетом потребностей различимх категорий потребностей различимх колодых блюд из меха, доманней итилы, дичи, кронака сложного ассортимента, с учетом потребностей различимх категорий потребностей различим потребностей различимх категорий потребностей различим категорий потребностей различим категорий потребностей различим категорий потребностей различим к		1		
реализации канана, холодиях закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.5.1 Организация процессов притоговления холодиях блюд из рабы, перыблого оводного сакрая сложного ассортимента, с учетом потребностей различилах категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов притоговления холодиях блюд из рабы, перыблого водного сакрыя сложнагого ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.5.3 Оформаение и подготовка к реализация ихолодиях блюд из маса, домашлей птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.6.1 Организация произования и подготовка к реализация колодиях блюд из маса, домашлей птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.7.2 Ведение процессов притоговления холодиях блюд из маса, домашлей птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецентур холодиях блюд, кузинарных категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.7.2 Оформаение и подготовка в реализациях с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужавания ОПОР 3.7.1 Разработка, даштация рецентур холодиях блюд, кузинарных категорий потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребностей различных				
яссортимента, с учетом потребностей различных жагеторий потребностей вазличных жагеторий потребнитей, вазлачим, павлем различных жагеторий потребнитей, вазлачим, па				
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления колодных блова из рыбы, нерыбного водного сырыя сложеного ассоргимента, с учетом погребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления колодных блюл из рыбы, нерыбного водного сырыя сложного ассортимента, с учетом погребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформленые и подготовка к реализации потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовка гораличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовка гораличных категорий потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления колодных блюд из мяса, домашней гитны, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, данатация рецентур холодных блюд, кулинарых кадеций, закусок, в том числе авторъских, бредловых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Валадение навыками в презентации регумататов проработки потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Валадение навыками в презентации регумататов проработки призодения продуктов в ОПОР 4.1.2 Организация рабочего места для притотовления категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для притотовления категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.1.2 Оторам за притом в притотов проработки притотов предътствей, видов и форм обслуживания опрежителей, видов и форм обслуживания, потребителей, видов и форм обслуживания опрежителей, видов и форм обслуживания, потребителей, видов и форм обслуживания, потремителей потребителей, видов и форм обслуживания, потремителей		*		
обра обслуживания опровессов приготовления колодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырых сырых полуживания ОПОР 3.5.1 Ведение процессов приготовления колодных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления колодных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Формление и подтотовка к реализации колодных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.1 Оформление подтотовка к реализации колодных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления колодных категорий потребителей даличных категорий потребителей даличных категорий потребителей даличных категорий потребителей даличных категорий потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Оформление подтотовка к реализации холодных блюд и маса, домашпей пицы, дичи, кролика сложного ассоргимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецентуру колодных блюд, куличарых изделий, закусок, в том числе авторских, брецловых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.2 Оформления технологической документации рабочего места для притотовления документации ОПОР 3.7.2 Оформления технологической документации ОПОР 3.7.2 Оформления технологической документации сторобителей дакументации технологической документации сторобителей дакументации сторобителей дакументации технологической документации сторобителей дакументации сторобителей дакументации сторобителей дакументации технологической документации сторобителей дакументации с форм обслуживания оп форм обслуж				
обіО 3.5.1 Организация процессов приготовления колодиях блюд из рыбы, нерыбного водного сырыя сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребноговодного сырыя сложного ассортимента, с учетом неогребностей различных категорий потребностей р		1	расхода продуктов,	
пригоговления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов пригоговления холодных блюд из рыбы, перыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Формление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, перыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организации процессов пригоговления холодных блюд из рыбы, перыбного водного сырья категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов пригоговления холодных блюд из вмеа, доманией птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов пригоговления холодных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление подтоговления холодных блюд из мяса, домашней потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, хапатация рецентуру холодных блюд, кулинарых изделий, закусок, в том числе авторских, бредловых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, дапатация рецентуру холодных блюд, кулинарых изделий, закусок, в том числе авторежих, бредловых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей дакусок, в том числе авторских, бредловых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.1.1 Олобо обруждения и пистельных приберов обслуживания, потребителей, видов и форм обслуживания, производственного инвентаря, ниструментов, все обмерительных приберов обслуживания, обслуживания, обслуживания, обслуживания, обслуживания, обслуживания, обслуживания, обслуживания, обслуживания, обслужи				
перыбного водного сырыя сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видьов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение пропессоа пригоговления холодных блюд из рыбы, перыбного водного сырыя сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорый потребителей, видьов и форм обслуживания ОПОР 3.5.1 Офромыение и подготовка к реавизации холодных блюд из рыбы, перыбного водного сырыя сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ввение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей различных				
ассортимента, с учетом потребнесей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодилых билод из рыбы, перыбного водного сырых сложного ассортимента, с учетом потребногетой различных категорий потребнегей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодилых билод из рыбы, нерыбного овленог сырых сложного ассортимента, с учетом потребногей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодилых билод из мяса, домашией птины, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребногей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодилых билод из мяса, домашией птины, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребногей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовка к реализации холодилых билод из мяса, домашией птины, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецентур холодных билод, кулинарикы хадагий, закусок, в том числе автореких, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатации ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовка к реализирам в презентации результатов поробностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и инвентаря, приготовка к пр		1 -		
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырых сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей категорий потребностей различных ка				
форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подтотовке и потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подтотовка к реализации холодных блюд из рыбы, перыбного подного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация броцессов приготовления холодных блюд из мяса, домашией птицы, длечи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Водение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашией птицы, длечи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Водение процессов приготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашией птицы, длечи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, даличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, даличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Ваработка даличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Ваработки в правительных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десетов правлячных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десетов праваботки в праваботки, производственного инвентаря, инструментов потребностей различных и прачих десертов, опотребностей различных и приготовления десертов потребностей различных категорий потребностей различных и прачих десертов, опотребностей различных категорий потребностей различных и прачих десертов, опотребностей различных и прачих десертов, опотребностей различных категорий потребностей различных и прачих десертов, опотребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных и прачих десертов, опотрежнения потрежнения потрежнения потре				
ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления хасионых блюд из рыбы, нерыбного водного сыръя сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребно				
холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырых сложного ассортимента, с учетом потребителей, идков и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Оформаещие и подтотовка к реаличации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырых сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Ортанизация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформаецие и подготовка к реализации 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 холодных блюд, куминарык знаделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, регновальных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформаецие технологической документации результатов проработки ВД.4 (ПК 4.1 – 4.6 (ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря оборудования, призиводення десертов и напитков оборудования, призиводення десертов и напитков оборудования, пристроженням састорий потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания, потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания, потребителей, видов и форм обслуживания обслуживания, потребностей различных жатегорий потребителей, видов и форм обслуживания, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм				
сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформление и подготояка к реализации колодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырыя сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птины, дини, 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 птины, дини, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей различных учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных опотребностей различных категорий потребностей различных матегорий потребностей различных категорий потребностей различных призоров ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря притоговления десергов и напитков ОПОР 4.1.2 Организация рабочего места для притоговления десергов и напитков объемующей дольных учестом потребностей различных коспражных призоров ОПОР 4.1.2 Организация рабочего места для притоговленыя десергов и напитков объемующей дольных приборов ОПОР 4.1.2 Организация баболастой эксплуатации технологического оборудования, произвоственного инвентара, инструментов, высориться в формить калькуляционные карточки потребителей, видов и форм обслуживания, потребностей различных калькуляционные карточки потребностей различных калькуляционные карточки потребностей различных калькуляционные карточки потребностей различных калегорий потребителей, видов и форм обслуживания, потребностей различных калегорий потребнетелей, видов и форм обслуживания, потребнетелей, видов и фор				
потребистей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформление и подтотовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырмя сложного ассортимента, с учетом потребиссей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов притотовления 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 притотовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации 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 рецентур холодных блюд куминарных издетный, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации рекультатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для притоговления десертов и папитков ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря категорий потребителей, видов и форм обслуживания, призводственного инвентаря, инструментов, вссоимерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обслечение валичия бролукотов в соствететивие заказова, планом работы ПОР 2.1.1 Организация рабочего места для притоговления десертов и папитков Оборудования, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, категорий потребителей, видо		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного		
потребистей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформление и подтотовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырмя сложного ассортимента, с учетом потребиссей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов притотовления 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 притотовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации 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 рецентур холодных блюд куминарных издетный, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации рекультатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для притоговления десертов и папитков ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря категорий потребителей, видов и форм обслуживания, призводственного инвентаря, инструментов, вссоимерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обслечение валичия бролукотов в соствететивие заказова, планом работы ПОР 2.1.1 Организация рабочего места для притоговления десертов и папитков Оборудования, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, категорий потребителей, видо				
потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыры сложного ассортимента, с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учегом 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 учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, длаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ВД4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организации рабочего места для приготовления десертов и напитков оПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря оПОР 4.1.3 Организации рабочего места для приготовления десертов и напитков оКО9-ОКО1 ОПОР 4.1.1 Организации рабочего места для приготовления десертов и напитков оПОР 4.1.1 Организации рабочего места для приготовления десертов и напитков оПОР 4.1.1 Организации рабочего места для приготовления и поформо обслуживания и предителей, выдов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, выдовить и оформить калькуляционные каркулиционные каркультации ресумьтать и оформить калькуляционные каркультать и оформить калькуляционные каркультать и оформить калькуляционные обслуживания;				
ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыры сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подтотовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кропика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, далитация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребистей различных категорий потребностей различных и произвослуживания ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД4 ВД4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для притотовления десертов и напитков аксортимента холодных и горямих десертов, напитков сучетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработки, калькуляционные калькуляционные каркуляционные соответствии с заказовальной видов и форм обслуживания; ПО2 разработки,				
реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребиостей 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации 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 рецентур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ВД4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков окапузации технологического оборудования и инвентаря окапузации технологического оборудования и производственного инвентаря, интрументов, весоимерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с аказодом, дланом работы ПО2 разработки Разработки Разработки разработки оборуживания; потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребителей, калькуляционные каркуляционные каркуляционные каркуляционные каркуляционные каркуляционные каркуляционные каркуляционные каркуляционные каркуляционные каркульшания;				
нерыбного водного сырых сложного ассортимента, с учетом потребистей, видов и форм обслуживания процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашией птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Ортанизация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашией птицы, дичи, кролика сложного потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашией птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки прогимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.1.3 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков оботов оборудования и инвентаря опорожностьенного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обсепечение наличия продуктов в осответствии с заказом, планом работы ПОР разрафотки, васторий потребителей, вадюк и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребителей, вадюк и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребителей, вадюк и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребителей, калькуляционные карточки				
ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребностей различных дагегоримента, 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд и змяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в осответствии с заказом, планом работы ПОР разработки Категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обсуживания; потребностей различн				
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребистей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Формление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребистелей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе автореских, бренцовых, региональных с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Формление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки приготовления десертов и напитков ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.3 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков оКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
форм обслуживания процессов приготовления 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ОПОР 4.1.1 Подгоро оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.3 Организация безопасной желлуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подтотовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
приготовления 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Формление и подтотовка к реализании 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребоителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ВД.4 ПОТ разработки ПОТ разработки ПОТ разработки разработки потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; потребностей различных калькуляционные калькуляционные калькуляционные карточки				
домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребистей 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 потребистелей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря обслуживания, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребиелеей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для прибуров ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря оПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря оПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
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 потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей различных и опор 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков окольчой обслуживания и инвентаря опор 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря опор 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов опор 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы потребителей, видов и форм обслуживания; постребителей, видов				
форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для ПК 4.1 – 4.6 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в обслуживания; ПО2 разработки, карточки				
ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашией птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашией птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в обслуживания; пообслуживания; пообслуживан				
холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.1 Подгаризация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря обслуживания потребностей различных категорий потребителей, вссоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,		1		
дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребнтелей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОКО1-ОКО7, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря обслуживания потребностей различных категорий потребителей, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОКО1-ОКО7, ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков обслуживания приотребителей, вссоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,		холодных блюд из мяса, домашней птицы,		
потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОКО1-ОКО7, ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОКО9-ОК1 ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.2 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки, ПО2 разработки,		дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом		
ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков о МО1-ОКО7, ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.2 Организация безопасной наличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей обслуживания обслуж		потребностей различных категорий		
ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков о МО1-ОКО7, ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.2 Организация безопасной наличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания обслуживания; потребителей, видов и форм обслуживания; потребителей обслуживания обслуж		потребителей, видов и форм обслуживания		
реализации 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков оксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОКО1-ОКО2, ОКО3-ОК11 ОКО3-ОК11 ОКО4-ОК11 ОКО4-ОК11 ОКО4-ОК12 ОКО5-ОК11 ОКО5-ОК11 ОКО5-ОК11 ОКО5-ОК11 ОКО5-ОК11 ОКО5-ОК11 ОКО5-ОК11 ОКО5-ОК12 ОКО5-ОК12 ОКО5-ОК14 ОКО6-ОК15 ОКО6-ОК16 ОКО6-ОК16 ОКО6-ОК17 ОКО6-ОК17 ОКО6-ОК17 ОКО6-ОК18 ОКО6-ОК18 ОКО6-ОК18 ОКО6-ОК18 ОКО6-ОК19 ОКО6-О				
птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, потребностей различных категорий потребителей, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки, В ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; карточки карточки		1 *		
потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; карточки карточки				
ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной напитков с учетом предприятия Составить и оформить тк и ТТК и Т				
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы В том числе авторских, брендовых, региональных с учетом и разработки ассортимента холодных и горячих десертов, предприятия Составить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей различных к				
региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; карточки пО2 разработки,				
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, категорий потребителей, видов и форм обслуживания; карточки карточки				
форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 Приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; пО2 разработки,				
ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки ПО1 разработки фирменное блюдо предприятия Составить и оформить ТК и ТТК Составить и оформить калькуляционные карточки		1		
документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для ПК 4.1 – 4.6 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки Разработать фирменное блюдо предприятия Составить и оформить Категорий потребителей, видов и форм обслуживания; пО2 разработки,				
ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для ПК 4.1 – 4.6 ОКО1-ОКО7, ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки Разработать фирменное блюдо предприятия Составить и оформить ТК и ТТК Составить и оформить калькуляционные карточки				
результатов проработки ВД.4 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для ПК 4.1 – 4.6 ОКО1-ОКО7, ОКО9-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки Разработать фирменное блюдо предприятия Составить и оформить ТК и ТТК Составить и оформить калькуляционные карточки				
ВД.4 ПК 4.1 – 4.6 ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОК01-ОК07, ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО1 разработки Разработки потрячих десертов, призим десертов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; по2 разработки,				
ПК 4.1 – 4.6 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.5 Приготовления десертов и напитков сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; постребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; постребностей различные карточки	DH 4		H01	D c
ОК01-ОК07, ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий пот				
ОК09-ОК11 ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы Напитков с учетом потребностей различных ТК и ТТК Составить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить ТК и ТТК Составить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить ТК и ТТК Составить и оформить ТК и ТТК ПТК Составить и оформить ТК и ТТК ПТК Составить и оформить ПООР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в поставить и оформить ПТК и ТТК ПТК Составить и оформить Категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить Категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить Категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить Категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить Категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить и оформить категорий потребителей, видов и форм обслуживания; поставить и оформить и офо				
эксплуатации технологического оборудования, потребностей различных производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов оПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки, ПО2 разработки,				
производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов видов и форм калькуляционные оПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,	ОК09-ОК11			
весоизмерительных приборов видов и форм калькуляционные ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				
ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в обслуживания; карточки соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,		производственного инвентаря, инструментов,	категорий потребителей,	Составить и оформить
ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в обслуживания; карточки соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,				калькуляционные
соответствии с заказом, планом работы ПО2 разработки,		ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в	обслуживания;	-
				-
1 /	•	17		

ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при	адаптации рецептур с	
контроле качества продуктов, хранении и	учетом	
расходе с учетом ресурсосбережения	взаимозаменяемости	
ОПОР 4.2.1 Организация процессов	сырья, продуктов,	
приготовления холодных десертов сложного	изменения выхода	
ассортимента, с учетом потребностей	продукции, вида и формы	
различных категорий потребителей, видов и	обслуживания;	
форм обслуживания	ПОЗ организации и	
ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления	проведения подготовки	
холодных десертов сложного ассортимента, с	рабочих мест, подготовки	
учетом потребностей различных категорий	к работе и безопасной	
потребителей, видов и форм обслуживания	эксплуатации	
ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к	технологического	
реализации холодных десертов сложного	оборудования,	
ассортимента, с учетом потребностей	производственного	
	•	
различных категорий потребителей, видов и	инвентаря, инструментов,	
форм обслуживания	весоизмерительных	
ОПОР 4.3.1 Организация процессов	приборов в соответствии с	
приготовления горячих десертов сложного	инструкциями и	
ассортимента, с учетом потребностей	регламентами;	
различных категорий потребителей, видов и	ПО4 подбора в	
форм обслуживания	соответствии с	
ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления	технологическими	
горячих десертов сложного ассортимента, с	требованиями, оценки	
учетом потребностей различных категорий	качества, безопасности	
потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов,	
ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к	полуфабрикатов,	
реализации горячих десертов сложного	приготовления	
ассортимента, с учетом потребностей	различными методами,	
различных категорий потребителей, видов и	творческого оформления,	
форм обслуживания	эстетичной подачи	
ОПОР 4.4.1 Организация процессов	холодных и горячих	
	•	
приготовления холодных напитков сложного	десертов, напитков	
ассортимента, с учетом потребностей	сложного приготовления,	
различных категорий потребителей, видов и	в том числе авторских,	
форм обслуживания	брендовых, региональных;	
ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления	ПО5 упаковки, хранения	
холодных напитков сложного ассортимента, с	готовой продукции с	
учетом потребностей различных категорий	учетом требований к	
потребителей, видов и форм обслуживания	безопасности;	
ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к	ПО6 контроля качества и	
реализации холодных напитков сложного	безопасности готовой	
ассортимента, с учетом потребностей	кулинарной продукции;	
различных категорий потребителей, видов и	ПО7 контроля хранения и	
форм обслуживания	расхода продуктов;	
ОПОР 4.5.1 Организация процессов		
приготовления 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		
учетом потребностей различных категорий		
потребителей, видов и форм обслуживания		
ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к		
реализации горячих напитков сложного		
ассортимента, с учетом потребностей		
различных категорий потребителей, видов и		
форм обслуживания		
ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептур		
холодных и горячих десертов, напитков, в том		
1 ,		
числе авторских бренловых региональных с		
числе авторских, брендовых, региональных с		
учетом потребностей различных категорий		
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.2 Оформление технологической		
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации		
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 4.6.3 Презентация результатов		
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур		
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 4.6.3 Презентация результатов	ПО1 разработки	Разработать
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур	ПО1 разработки ассортимента	Разработать фирменное блюдо

ВД.5 ПК 5.1 – 5.6 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11

кондитерских изделий 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

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с 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

расхода продуктов;

кулинарной продукции;

ПО10 контроля хранения и

предприятия
Составить и оформить
ТК и ТТК
Составить и оформить
калькуляционные
карточки

ОПОР 5.	5.2 Ведение процессов приготовления		
_	ых и тортов сложного ассортимента, с		
	потребностей различных категорий		
	телей, видов и форм обслуживания .5.3 Оформление и подготовка к		
	ции пирожных и тортов сложного		
	мента, с учетом потребностей		
_	ых категорий потребителей, видов и		
	служивания		
	.5.4 Обеспечение режима		
	сбережения и безопасности готовой		
продукц	ии .5.5 Обеспечение взаимозаменяемости		
	ов в соответствии с нормами закладки,		
	остями заказа, сезонностью		
	.6.1 Разработка, адаптация рецептур		
	х и горячих десертов, напитков, в том		
	торских, брендовых, региональных с		
	потребностей различных категорий		
	гелей, видов и форм обслуживания 6.2 Оформление технологической		
докумен	• •		
-	.6.3 Презентация результатов		
проработ	тки рецептур		
	.1.1 Разработка различных видов меню,	ПО1 разработки	1.Ознакомиться с
-	иента кулинарной и кондитерской	различных видов меню,	организацией работы,
ОК01-ОК07, продукц ОК09-ОК11 ОПОР 6.	ии 1.2 Разработка и адаптация рецептур	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков,	структурой и деятельностью
	питков, кулинарных и кондитерских	кулинарных и	структурных
	, в том числе авторских, брендовых,	кондитерских изделий, в	подразделений
регионал	тьных с учетом потребностей	том числе авторских,	организации по месту
	ых категорий потребителей, видов и	брендовых, региональных	прохождения практики
~ ~	служивания	с учетом потребностей	2.Охарактеризовать
	.1.3 Презентация нового меню, новых	различных категорий потребителей, видов и	предприятие 3.Дать характеристику
напиткої	линарных и кондитерских изделий, в	форм обслуживания;	производства
	.2.1 Осуществление текущего	ПО2 организации	4.Охарактеризовать
	вания деятельности подчиненного	ресурсного обеспечения	тематическое
_	па с учетом взаимодействия с другими	деятельности	мероприятие
	елениями	подчиненного персонала;	5.Описать
	2.2 Взаимодействие со службой	ПОЗ осуществления	организацию и
	вания и другими структурными елениями организации питания	текущего планирования деятельности	обеспечение охраны труда персонала
	.2.3 Координация деятельности	подчиненного персонала с	предприятия
	нного персонала	учетом взаимодействия с	6.Описать условия
	.2.4 Ведение утвержденной учетно-	другими подразделениями;	труда на предприятии:
	й документации; организация	ПО4 организации и	первая помощь,
	тооборота	контроля качества	пожарная
	2.5 Проведение расчета по принятой е основных производственных	выполнения работ по приготовлению блюд,	безопасность. 7.Произвести расчет
	елей, стоимости готовой продукции	кулинарных и	производственной
	.3.1 Организация ресурсного	кондитерских изделий,	программы
обеспече	ения деятельности подчиненного	напитков по меню;	8.Составить план –
персонал		ПО5 обучения,	меню
	.3.2 Ведение и контроль хранения	инструктирования	9.Составить меню
	обеспечение сохранности запасов 3.3 Проведение инвентаризации	поваров, кондитеров, пекарей, других категорий	тематического мероприятия
запасов	проводение инвентиризации	работников кухни на	10.Составить заявку
	.4.1 Планирование собственной	рабочем месте;	(требование) на
деятельн	ности в области организации и контроля		получение продуктов
_	производственного персонала		со склада
	.4.2 Ведение контроля качества		11.Составить
	ния работ 4.3 Организация текущей деятельности		инвентаризационную опись
персонал	*		12.Описать подбор
•	.5.1 Анализом уровня		торгово –
	вленности подчиненного персонала,		технологическое
			оборудования
направле	ение потребности в обучении,		
	ение потреоности в обучении, ении обучения .5.2 Планирование обучения поваров,		13.Описать подбор инвентаря по нормам

кондитеров, пекарей	оснащения
ОПОР 6.5.3 Инструктирование, обучение на	14.Описать расчет
рабочем месте	рабочие силы
ОПОР 6.5.4 Оценка результатов обучения	15.Составить график
ОПОР 6.5.5 Владение видами, формами и	выхода на работу
методами мотивации персонала	16.Составить график
_	загрузки торгового
	зала
	17.Составить схемы
	приготовления блюд
	18.Описать
	осуществление
	контроля (совместно с
	зав.производством) за
	работой в цехах
	19. Провести оценку
	качества готовых блюд
	20.Провести анализ
	соответствия
	производственного
	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.

Методические рекомендации по выполнению заданий по практике

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По окончании производственной (преддипломной) практики студент предоставляет отчет.

Отчет по производственной (преддипломной) практики 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 (Приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете (Приложение 2);

- задание на практику (Приложение 3);
- табель учета рабочего времени (Приложение 4);
- характеристика на студента (Приложение 5);
- аттестационный лист по практике (Приложение 6);
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету (Приложение 7).

Отчет о выполнении заданий по практике выполняется индивидуально. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Отчет о выполнении заданий на практику оформляется в соответствии со следующими требованиями: шрифт Times New Roman, размер шрифта — 12, поля документа: верхнее -2, нижнее-2, левое-2, правое-1; отступ первой строки — 1 см; межстрочный интервал - 1,5; расположение номера страниц — внизу по центру. Нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложения делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Обучающийся может приложить благодарственное письмо в адрес образовательной организации и/или лично практиканту.

Отчет в обязательном порядке предоставляется на экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет по преддипломной практике

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Јбучающегос 	ся (-щейся) гр
	(И.О. Фамилия)
Эрганизация:	
(наимено	ование места прохождения практики)
Руководитель	практики от организации
	(И.О. Фамилия)
МΠ	
Руководитель	практики от МпК
	(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20____

ФОРМА ВНУТРЕННЕЙ ОПИСИ ДОКУМЕНТОВ, НАХОДЯЩИХСЯ В ОТЧЕТЕ ПО ПРАКТИКЕ

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ документов, находящихся в отчете

Обучающегося (-щейся) гр		
	(И.О. Фамилия)	

No	Наименование документа	Стр
п/п		
1.	Задание на практику	
2.	Табель учета рабочего времени	
3.	Характеристика на обучающегося	
4.	Аттестационный лист	
5.	Отчет о выполнении заданий по практике	
6.	Дневник по практике	
7.	Приложение №	
8.	Приложение №	
9.	Приложение №	

Форма задания на практику

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова») Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ на преддипломную практику

Ośrwarawana ag (wawag) rm	
Обучающегося (-щейся) гр	(И.О. Фамилия)
13 02 15 Порапско	е и монцитерсмое дело

Цели практики:

Углубление практического опыта в рамках формируемых видов деятельности

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ВД.1 ПК1.1 - ПК1.4 ОК 01-11	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации
	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.	результатов проработки
ВД.2 ПК 2.1 – ПК2.8 ОК 01-11	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	разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

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. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

ВД.3 ПК 3.1–ПК3.7 ОК 01-11 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.

разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

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.4 ПК 4.1 – ПК4.6 ОК 01-11

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. 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

разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

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.
Организация и ведение процессов

ВД.5 $\Pi K 5.1 - \Pi K 5.6$ OK 01-11

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживании 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.

разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, Оформлении и презентации результатов проработки

ВД.6	Организация и контроль текущей	разработки различных видов меню, разработки
ПК6.1-6.5	1 -	и адаптации рецептур блюд, напитков,
	деятельности подчиненного персонала	* **
OK 01-11	ПК 6.1. Осуществлять разработку	кулинарных и кондитерских изделий, в том
	ассортимента кулинарной и	числе авторских, брендовых, региональных с
	кондитерской продукции, различных	учетом потребностей различных категорий
	видов меню с учетом потребностей	потребителей, видов и форм обслуживания;
	различных категорий потребителей,	организации ресурсного обеспечения
	видов и форм обслуживания.	деятельности подчиненного персонала;
	ПК 6.2 Осуществлять текущее	осуществления текущего планирования
	планирование, координацию	деятельности подчиненного персонала с учетом
	деятельности подчиненного персонала с	взаимодействия с другими подразделениями;
	учетом взаимодействия с другими	организации и контроля качества выполнения
	подразделениями.	работ по приготовлению блюд, кулинарных и
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное	кондитерских изделий, напитков по меню;
	обеспечение деятельности подчиненного	обучения, инструктирования поваров,
	персонала	кондитеров, пекарей, других категорий
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и	работников кухни на рабочем месте
	контроль текущей деятельности	
	подчиненного персонала.	
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование,	
	обучение поваров, кондитеров, пекарей и	
	других категорий работников кухни на	
	рабочем месте.	

	Задание на практику	
№ п/п	Виды и содержание работ	Примерные сроки
	на преддипломной практике	выполнения
1.	Ознакомиться с организацией работы, структурой и	1-ая неделя
	деятельностью структурных подразделений организации по	
	месту прохождения практики	
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	1-ая неделя
	персонала предприятия	
6.	Описать условия труда на предприятии: первая помощь,	2-ая неделя
	пожарная безопасность	
7.	Произвести расчет производственной программы	в процессе всей
	произвести расчет производственной программы	практики
8.	Cographyry Hygy Mayyo	в процессе всей
	Составить план – меню	практики
9. Co	Составить меню тематического мероприятия	в процессе всей
	Составить меню тематического мероприятия	практики
10.	Разработать фирменное блюдо предприятия	в процессе всей
	т азраоотать фирменное олюдо предприятия	практики
11.	Составить и оформить ТК и ТТК	в процессе всей
	Составить и оформить ТК и ТТК	практики
12.	Составить и оформить калькуляционные карточки	в процессе всей
	Составить и оформить калькуляционные карточки	практики
13.	Составить инвентаризационную опись	в процессе всей
	Составить инвентаризационную опись	практики
14.	Описать подбор торгово – технологическое оборудования	в процессе всей
	Описать подоор торгово – технологическое оборудования	практики
15.	Описать подбор инвентаря по нормам оснащения	в процессе всей
	Описать подоор инвентаря по нормам оснащения	практики

16.	Описать расчет рабочие силы	в процессе всей практики
17.	Составить график выхода на работу	в процессе всей практики
18.	Составить график загрузки торгового зала	в процессе всей практики
19.	Составить схемы приготовления блюд	в процессе всей практики
20.	Провести оценку качества готовых блюд	в процессе всей практики
21.	Провести анализ соответствия производственного персонала Оформить документы для отчета по практике	в процессе всей практики
22.	Подготовить и сдать отчет по практике	последняя неделя

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения 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

Табель учета рабочего времени

Обучающ	егося	и (-щ	ейся)) _														
Вид практ	гики	пред	<u>цдип.</u>	ПОМН	<u>ая</u>													
Продолжи	итель	ност	ь пра	актиі	ки с	« <u> </u>	_>>			по	« <u></u>				_			
Месяц																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Месяц																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Месяц																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
												<u>«</u>		_>>				_20_
																	(дат	a)
													 (подпи	сь рукс	водит	еля пра	ктики от	ı MnK)

	1	ожение 3
_	Характеристика	
на ооуч	нающегося (-щуюся)	
группы	(И.О.Фамилия) п курса	
	льности	
	(шифр и наименование специальности)	
За врем	ия прохождения практики преддипломная	
•	(вид практики: преддипломная)	
(на)		
	(наименование организации) ощийся(-щаяся), при выполнении видов работ в соответствии с программой преддипломной идуальным заданием на практику, продемонстрировал(а) следующее:	практики
No	Умения, соответствующие общим компетенциям	да/нет
п/п	(указываются в соответствии с программой ПМ, спецификацией ОК по специальности)	1/0
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
каждог произво	ице руководители практик от предприятия и от колледжа дают экспертную оценку выраже го умения общей компетенции цифрами «Да» - 1, «Нет» - 0, в случае отсутствия технически: одственных возможностей демонстрации умения - не предусмотрена – ставится прочерк Особое мнение	

(отмечаются яркие позитивные моменты, а также недостатки и замечания работы практиканта) Руководитель практики от предприятия_____ (ФИО) МΠ МП Руководитель практики от МпК $\frac{}{\textit{(подпись)}}$

Форма аттестационного листа по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова») Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

	(И	.O. Фамилия	·)				
щаяся) на	курсе сп	ециальнос	ти <u> </u>				
			я)				
часов с «	>>	20	г. по	«	>>	20	Γ.
(наимено	вание органи	ізации, юрид	ический ад	pec)			
актики:							
ние практическог	го опыта в	рамках фо	рмируем	ых ви,	дов деятель	ности	
Наименование			Практич	еский о	пыт, умения		
Организация и ведение процессов		разработки, адаптации рецептур					
ПК1.4 приготовления и подготовки к			полуфабрикатов с учетом потребностей				
	абрикатов дл						4
	ское и кондитер п(ла) преддипломн (вид и часов с « (наимено актики: ние практической Наименование Организация и вед приготовления и п	наяся) на курсе спеское и кондитерское дело п(ла) преддипломная практик (вид практики: пр часов с «»	наяся) на курсе специальнос ское и кондитерское дело л(ла) преддипломная практику	л(ла) преддипломная практику	наяся) на курсе специальности кое и кондитерское дело п(ла) преддипломная практику	наяся) на курсе специальности	наяся) на курсе специальности кое и кондитерское дело п(ла) преддипломная практику

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ВД.1	Организация и ведение процессов	разработки, адаптации рецептур
ПК1.1 - ПК1.4	приготовления и подготовки к	полуфабрикатов с учетом потребностей
ОК 01-11	реализации полуфабрикатов для блюд,	различных категорий потребителей, видов и
	кулинарных изделий сложного	форм обслуживания;
	ассортимента	ведении расчетов, оформлении и презентации
	ПК 1.1 Организовывать подготовку	результатов проработки
	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	разработки, адаптации рецептур горячих блюд,
ПК 2.1 – ПК2.8	приготовления, оформления и	кулинарных изделий, закусок, в том числе
OK 01-11	подготовки к реализации горячих блюд,	авторских, брендовых, региональных с учетом
	кулинарных изделий, закусок сложного	потребностей различных категорий
	ассортимента с учетом потребностей	потребителей, видов и форм обслуживания;
	различных категорий потребителей,	ведении расчетов, оформлении и презентации
	видов и форм обслуживания.	результатов проработки
	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. Организация и ведение процессов

ВД.3 ПК 3.1–ПК3.7 ОК 01-11

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

разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

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.4 ПК 4.1 – ПК4.6 ОК 01-11

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей 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,

Организация и ведение процессов

разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

I		
	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.5	Организация и ведение процессов	разработки, адаптации рецептур
ПК 5.1 – ПК5.6	приготовления, оформления и	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,
ОК 01-11	подготовки к реализации	в том числе авторских, брендовых,
	хлебобулочных, мучных кондитерских	региональных с учетом потребностей
	изделий сложного ассортимента с	различных категорий потребителей;
	учетом потребностей различных	ведении расчетов,
	категорий потребителей, видов и форм	Оформлении и презентации результатов
	обслуживании	проработки
	ПК 5.1 Организовывать подготовку	-Folder
	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 ПК6.1-6.5 ОК 01-11	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 подчиненного персонала. ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	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

Задание на практику

Вид	Задания, выполняемые в период практики в рамках основных видов	Оценка
деятельности	деятельности	
(ОК/ПК)		
ВД.1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	
	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК1.1 - ПК1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом	
ОК 01-11	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 – ПК2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных	
ОК 01-11	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-ПК3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных	
ОК 01-11	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ВД. 4	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	
ПК 4.1 – ПК4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,	
ОК 01-11	напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ВД. 5	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	
ПК 5.1 – ПК5.6	Осуществлять разработку, адаптацию хлебобулочных, мучных кондитерских	
ОК 01-11	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	

	потребностей различных категорий потребителей	
ВД. 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК6.1-6.5	Осуществлять разработку различных видов меню, разработку и адаптацию	
ОК 01-11	рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе	
	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Руководитель практики от МпК	(И.О. Фамилия		
«»20г. Руководитель практики от организации	(И.О. Фамилия, должность) «»_	20	r.
			$M\Pi$

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

ДНЕВНИК ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающегося (-щейся)
(ФИО)
Группы
(индекс группы)
Руководитель практики от МпК
(ФИО)
Руководитель практики от организации
(ФИО)

Магнитогорск, 20

ФОРМА ВНУТРЕННИХ ЛИСТОВ ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ

Дата	Содержание работ на практике	Подпись руководителя практики ¹

приложения

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

Отчет по <u>преддипломной</u> практике

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающегося (-щейся) гр	
	(И.О. Фамилия)
Организа	ация:
	(наименование места прохождения практики)
Руководит	ель практики от организации
МП	(И.О. Фамилия)
Руководит	ель практики от МпК
	И.О. Фамилия)
	Магнитогорск. 20

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ документов, находящихся в отчете

Обучающегося (-щейся) гр.		
	(И.О. Фамилия)	

№ п/п	Наименование документа	Стр
10.	Задание на практику	
11.	Аттестационный лист	
12.	Отчет о выполнении заданий по практике	
13.	Приложение №	
14.	Приложение №	
15.	Приложение №	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ на <u>преддипломную</u> практику

Обучающегося (-щейся) гр.	
	(И.О. Фамилия)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели практики:

- 1. Приобретение и углубление практического опыта
- 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.
- OK.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 персонала.

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

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в
	рамках формируемых компетенций
- 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	рамках формируемых компетенций - Ознакомление с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики; - характеристика предприятия; - характеристика тематического мероприятия; - описание организации и обеспечении охраны труда персонала предприятия; - описание условий труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность; - расчет производственной программы; - составление плана — меню; - составление меню тематического мероприятия; - составление заявки (требования) на получение продуктов со склада; - составление инвентаризационной описи; - описание подбора торгово — технологическое оборудования; - описание подбора инвентаря по нормам оснащения; - описание расчета рабочей силы; - составление графика выхода на работу; - составление графика загрузки торгового зала; - составление схем приготовления блюд; - описание осуществления контроля (совместно с
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	- описание осуществления контроля (совместно с зав.производством) за работой в цехах; - Оценка качества готовых блюд; - Анализ соответствия производственного персонала. Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; Составление и оформление ТК и ТТК; Составление и оформление калькуляционных карточек.
разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,	Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; Составление и оформление ТК и ТТК; Составление и оформление калькуляционных карточек. Разработка рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,

брендовых, региональных с учетом потребностей	региональных;
различных категорий потребителей, видов и форм	Составление и оформление ТК и ТТК;
обслуживания;	Составление и оформление калькуляционных
ведении расчетов, оформлении и презентации	карточек.
результатов проработки	
разработки, адаптации рецептур хлебобулочных,	Разработка рецептур холодных и горячих десертов,
мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	напитков, в том числе авторских, брендовых,
брендовых, региональных с учетом потребностей	региональных;
различных категорий потребителей;	Составление и оформление ТК и ТТК;
ведении расчетов,	Составление и оформление калькуляционных
Оформлении и презентации результатов проработки	карточек.

Место практики	

Задание на практику

№ п/п	Виды и содержание работ на преддипломной практике	Примерные сроки 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 практики
8.	Составить план – меню	в процессе всей практики
9.	Составить меню тематического мероприятия	в процессе всей практики
10.	Разработать фирменное блюдо предприятия	в процессе всей практики
11.	Составить и оформить ТК и ТТК	в процессе всей практики
12.	Составить и оформить калькуляционные карточки	в процессе всей практики
13.	Составить инвентаризационную опись	в процессе всей практики
14.	Описать подбор торгово – технологическое оборудования	в процессе всей практики
15.	Описать подбор инвентаря по нормам оснащения	в процессе всей практики
16.	Описать расчет рабочие силы	в процессе всей практики
17.	Составить график выхода на работу	в процессе всей практики
18.	Составить график загрузки торгового зала	в процессе всей практики
19.	Составить схемы приготовления блюд	в процессе всей практики
20.	Провести оценку качества готовых блюд	в процессе всей практики
21.	Провести анализ соответствия производственного персонала Оформить документы для отчета по практике	в процессе всей практики
22.	Подготовить и сдать отчет по практике	последняя неделя

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

- 1. План меню
- 2. Меню
- 3. Составить и оформить калькуляционные карточки 4. Составить и оформить TK и TTK

5. Требование на получение продуктов со скл	ада	
6. Инвентаризационная опись		
Руководитель практики от МпК		
	_И.О. Фамилия	(подпись)
	«»	20г.

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)		
обучающийся (аяся) на курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
успешно прошел (ла) преддипломную практику по специальности в объемечасов с «	»	20
г. по «»20 г.		
в организации		
(наименование организации, юридический адрес)		

Профессиональные и общие компетенции

Приобретение и углубление практического опыта

- 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.
- OK.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- OK.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 персонала.

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

Виды и качество выполнения работ

Виды и качество выполнения работ				
Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках	Зачтено/ не		
	формируемых компетенций	зачтено		
- Разработки различных видов	- Ознакомление с организацией работы, структурой и			
меню, разработки и адаптации	деятельностью структурных подразделений			
рецептур блюд, напитков,	организации по месту прохождения практики;			
кулинарных и кондитерских	- характеристика предприятия;			
изделий, в том числе авторских,	- характеристика производства;			
брендовых, региональных с учетом	- характеристика тематического мероприятия;			
потребностей различных категорий	- описание организации и обеспечении охраны труда			
потребителей, видов и форм	персонала предприятия;			
обслуживания;	- описание условий труда на предприятии: первая			
- организации ресурсного	помощь, пожарная безопасность;			
обеспечения деятельности	- расчет производственной программы;			
подчиненного персонала;	- составление плана – меню;			
- осуществления текущего	- составление меню тематического мероприятия;			
планирования деятельности	- составление заявки (требования) на получение			
подчиненного персонала с учетом	продуктов со склада;			
взаимодействия с другими	- составление инвентаризационной описи;			
подразделениями;	- описание подбора торгово – технологическое			
- организации и контроля качества	оборудования;			
выполнения работ по	- описание подбора инвентаря по нормам оснащения;			
приготовлению блюд, кулинарных	- описание расчета рабочей силы;			
и кондитерских изделий, напитков	- составление графика выхода на работу;			
по меню;	- составление графика загрузки торгового зала;			
обучения, инструктирования	- составление схем приготовления блюд;			
поваров, кондитеров, пекарей,	- описание осуществления контроля (совместно с			
других категорий работников	зав.производством) за работой в цехах;			
кухни на рабочем месте	- Оценка качества готовых блюд;			
	- Анализ соответствия производственного персонала.			
- разработки, адаптации рецептур	Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных			
полуфабрикатов с учетом	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,			
потребностей различных категорий	региональных;			
потребителей, видов и форм	Составление и оформление ТК и ТТК;			
обслуживания;	Составление и оформление калькуляционных			
- ведении расчетов, оформлении и	карточек.			
презентации результатов				
проработки				
разработки, адаптации рецептур				
горячих блюд, кулинарных				
изделий, закусок, в том числе				
авторских, брендовых,				
региональных с учетом				
потребностей различных категорий				
потребителей, видов и форм				
обслуживания;				
ведении расчетов, оформлении и				
презентации результатов				
проработки				
разработки, адаптации рецептур	Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных			
холодных блюд, кулинарных	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,			
изделий, закусок, в том числе	региональных;			
авторских, брендовых,	Составление и оформление ТК и ТТК;			
региональных с учетом	Составление и оформление калькуляционных			
потребностей различных категорий	карточек.			

потребителей, видов и форм		
обслуживания;		
ведении расчетов, оформлении и		
презентации результатов		
проработки		
разработки, адаптации рецептур	Разработка рецептур холодных и горячих десертов,	
холодных и горячих десертов,	напитков, в том числе авторских, брендовых,	
напитков, в том числе авторских,	региональных;	
брендовых, региональных с учетом	Составление и оформление ТК и ТТК;	
потребностей различных категорий	Составление и оформление калькуляционных	
потребителей, видов и форм	карточек.	
обслуживания;	•	
ведении расчетов, оформлении и		
презентации результатов		
проработки		
разработки, адаптации рецептур	Разработка рецептур холодных и горячих десертов,	
хлебобулочных, мучных	напитков, в том числе авторских, брендовых,	
кондитерских изделий, в том числе	региональных;	
авторских, брендовых,	Составление и оформление ТК и ТТК;	
региональных с учетом	Составление и оформление калькуляционных	
потребностей различных категорий	карточек.	
потребителей;		
ведении расчетов,		
Оформлении и презентации		
результатов проработки		
Руководитель практики от МпК		
	(И.О. Фамилия)	
	«20г.	
Руководитель практики от организац	ии	
	(И.О. Фамили, должность)	
	« <u> </u>	20г.
		МΠ

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

No	Раздел рабочей	Краткое содержание	Дата,	Подпись
1/п	программы	изменения/дополнения	№ протокола заседания ПЦК	председателя ПЦК
	5.ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИ Я ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО исключить из Отчета по практике Приложения 4, 5, 7	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	ga
	приложени я	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО дополнить Приложения № 1, 2, 3. 6	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	gx