

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА преддипломной практики

2020 г.

20

43.02.15 Повар и кондитер дело

2020 г.

Организация разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум» (ГАПОУ АТТ)

Разработчики:

Шакиров И.А. заместитель директора УПР ГАПОУ АТТ Хазиев А.Г. старший мастер ГАПОУ АТТ Нуруллин Р,3. преподаватель ГАПОУ АТТ Валиева Л.Р. мастер по ГАПОУ АТТ Шаймарданова А.К. мастер по ГАПОУ АТТ

СОДЕЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ	XAPA	АКТЕРИСТ:	ИКА	РАБОЧЕ	И ПРОГРАМ	МЫ	
ПРАК	КТИЧЕСКО	Й ПОД	ЦГОТОВКИ	І (ПРОИ	[ЗВОДСТ]	ВЕННАЯ		
(ПРЕ,	ддиплом	(RAHI	ПРАКТИКА	A)				4
2. (СТРУКТУР	АИС	ОДЕРЖАН	ИЕ ПРА	КТИЧЕС	кой подго	ОТОВКИ	
(ПРО	ИЗВОДСТІ	BEHH <i>A</i>	АЯ (ПРЕДД	ИПЛОМ	П(КАН	АКТИКА		22
3. У	СЛОВИЯ	ΟΡΓΑ	НИЗАЦИИ	ПРОВ	ЕДЕНИЯ	ПРАКТИЧЕ	СКОЙ	
ПОДІ	ГОТОВКИ	(ПРО	ИЗВОДСТЕ	ВЕННАЯ	Ι (П	РЕДДИПЛО	(RAHM	
ПРАК	КТИКА)							29
4.	КОНТРОЛ	ЬИ	ОЦЕНКА	РЕЗУЛ	ЬТАТОВ	ПРАКТИЧ	ЕСКОЙ	
ПОДІ	ГОТОВКИ	(ПРОИ	ІЗВОДСТВІ	КАННЗ	(Π	РЕДДИПЛО	(RAHM	
ПРАК	КТИКА)							
5. ПР	иложени	RI						50

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения					
OK 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.					
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.					
OK 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, применять стандарты антикоррупционного поведения					
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.					
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности					
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.					
OK 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере					

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для
	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлятьобработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,
	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводитьприготовление 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
ПК 2.2	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
11K 2.4	горячих блюд игарниров 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
THE 2.7	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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,
1110 2.0	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
писээ	инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	заправок с учетом потреоностеи различных категории потреоителеи, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации
1110 3.3	салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

Γ	
	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
1111 010	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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	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
1111	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
1111 7.2	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
11K 4.5	
	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных
THE 4.4	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
FII. 4.5	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 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
11110111	для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.0	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к
1110 3.3	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
	оослуживания

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных			
	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с			
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			
	обслуживания			
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			

1.1.3 Комплекс профессиональных компетенций для осуществления контроля освоения практической подготовки

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; -упаковки и хранения полуфабрикатов -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований безопасности (ХАССП), сроков хранения -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке -производственного инвентаря и кухонной

посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. -выполнения подготовки рабочих мест к наблюдение за ходом безопасной работе и эксплуатации выполнения технологического оборудования, практических заданий; производственного инвентаря, оценка результатов инструментов, весоизмерительных практических заданий. приборов, сырья и материалов в наблюдение за соответствии с инструкциями и деятельностью регламентами; обучающихся на -обеспечения наличия качественных производственной сырья, материалов, продуктов для практике. приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -выполнять и контролировать подготовку мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

> производства; -составлять

потребности

подчиненными

квалификацией;

хранения; -распределять

приемы

размещение

горячих

заявку

В

безопасной

контролировать выбор и рациональное

кулинарных

имеющихся

залания

соответствии

рабочем

эксплуатации,

месте

блюд,

ротацию неиспользованных продуктов в процессе обеспечивать получение продуктов для производства изделий, закусок сложного ассортимента с учетом условий между -объяснять правила и демонстрировать

производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

- -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- -контролировать своевременность уборки рабочих текущей мест соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты. разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы;
- -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
- -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;
- -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -требования охраны труда, пожарной
- охраны груда, пожарнои безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. -выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать кранение, росход полуфабрикатов, пищевых продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий,	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.
	закусок с учетом потребности и	

имеющихся условий хранения;

- -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- -объяснять правила и демонстрировать безопасной эксплуатации, приемы контролировать выбор и рациональное размещение рабочем на месте производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

- -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы;
- -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;
- -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- -метолы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы инструктирования И формы персонала В области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.

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

-выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- -обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы;

-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

- -процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и

безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной последствия посуды: возможные нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. ПК 5.1. -выполнения подготовки рабочих мест к наблюдение за ходом Организовывать безопасной работе и эксплуатации выполнения технологического оборудования, подготовку рабочих практических заданий; мест, оборудования, производственного инвентаря, оценка результатов сырья, материалов для инструментов, весоизмерительных практических заданий. приготовления приборов, сырья и материалов в наблюдение за хлебобулочных, соответствии с инструкциями и деятельностью мучных кондитерских регламентами; обучающихся на изделий разнообразного -обеспечивания наличия качественных производственной ассортимента в сырья, материалов, продуктов для практике. приготовления хлебобулочных, мучных соответствии с инструкциями и кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с регламентами инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -выполнять и контролировать подготовку рабочих оборудования, мест, сырья, материалов приготовления ДЛЯ хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в инструкциями соответствии и регламентами; -оценивать наличие ресурсов; обеспечивать

-составлять

качеству)

заявку

получение продуктов (по количеству и

ДЛЯ

И

производства

- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
- -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
- -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система $XACC\Pi$);
- -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
- -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания

персоналом своей ответственности труда, пожарной -требования охраны безопасности производственной И санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке -производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, последующего предназначенных использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых

кондитерских

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

мучных

хлебобулочных,

изделий.

практический опыт работы	– разработки ассортимента полуфабрикатов;
	– разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом
	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода
	полуфабрикатов;
	– 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;
	– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке
	качества, безопасности, обработке различными методами,
	экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов
	сложного ассортимента;
	– упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с
	учетом требований к безопасности;
	– контроля качества и безопасности обработанного сырья и
	полуфабрикатов;
	– контроля хранения и расхода продуктов.
	– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции 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 проведении 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, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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 проведении 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, подготовки к работе и безопасной эксплуатации
- технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных пф;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов
- 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;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления каш и гарниров из круп;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;

- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;
- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовки овощей и фруктов;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, мак.изделий;
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям:
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

T/	
Код	
личностных	
результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания
реализации	
программы	
воспитания	
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий
	приверженность принципам честности, порядочности, открытости,
	экономически активный и участвующий в студенческом и
	территориальном самоуправлении, в том числе на условиях
	добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в
	деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского
	общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.
	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур,
	отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.
	Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное
	поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий
	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой
	среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового
	следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий
,	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех
	формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного
	образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий
	зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и
	т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных
	или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой
JII 10	безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий
711 11	основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми,
711 13	достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать
	для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как
711 14	условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ПD15	
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности
	как к возможности личного участия в решении общественных,
	государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА) 2.1. Структура практической подготовки (производственная практика)

Коды	Код			
профес-	личностных			
сиональных	результатов		Суммарный	Наименование
и общих	реализации	Наименования разделов профессионального модуля	объем	оценочного
компетенци	программы		нагрузки, час	средства
й	воспитания			
ПК 1.1-1.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4,	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации		
ОК 01-07,	ЛР9, ЛР10,	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
09-11.	ЛР11, ЛР13,	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья		
	ЛР14, ЛР15	и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	
ПК 2.1-2.8	ЛР2, ЛР3, ЛР4,	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации		
ОК 01-07,	ЛР9, ЛР10,	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
09-11.	ЛР11, ЛР13,	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации		
	ЛР14, ЛР15	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	
ПК 3.1-3.7	ЛР2, ЛР3, ЛР4,	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации		
ОК 01-07,	ЛР9, ЛР10,	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
09-11.	ЛР11, ЛР13,	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных	24	
	ЛР14, ЛР15	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4,	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации		
ОК 01-07,	ЛР9, ЛР10,	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Отчет
09-11.	ЛР11, ЛР13,	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих		
	ЛР14, ЛР15	десертов сложного ассортимента	24	
		Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих		
		напитков сложного ассортимента		
ПК 5.1-5.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4,	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки		
ОК 01-07,	ЛР9, ЛР10,	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
09-11.	ЛР11, ЛР13,	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	24	
	ЛР14, ЛР15	кондитерских изделийсложного ассортимента		
ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4,	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
ОК 01-07,	ЛР9, ЛР10,	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		
09-11.	ЛР11, ЛР13,		24	
	ЛР14, ЛР15			
Всего	,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		144

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля (ПМ)

Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1.Ознакомление с предприятием	Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
2.Выполнение обязанностей специалист по поварскому и кондитерскому делу.	Изучение должностных инструкций специалиста по поварскому и кондитерскому делу, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места техника-технолога, специалиста по поварскому и кондимтерскому делу. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4

Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя), техника-технолога, специалиста по поварскому и	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6
кондитерскому делу. Изучение системы организации материальной ответственности работников на предприятии. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных	8	ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09-11
подразделений. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	8	OK 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	8	OK 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Изучение порядка оперативного планирования работы производства.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4

		ПК 2.1-2.8
		ПК 3.1-3.7
		ПК 4.1-4.6
		ПК 4.1-5.6
		ПК 6.1-6.4
Составление плана-меню (совместно с заведующим производством, техником-технологом)	8	ОК 01-07, 09-11
на следующий день с учетом всех требований.		ПК 1.1-1.4
		ПК 2.1-2.8
		ПК 3.1-3.7
		ПК 4.1-4.6
		ПК 4.1-5.6
		ПК 6.1-6.4
Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с	8	ОК 01-07, 09-11
учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества,		ПК 1.1-1.4
наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и		ПК 2.1-2.8
коктейлей, их содержанием и оформлением.		ПК 3.1-3.7
T-P		ПК 4.1-4.6
		ПК 4.1-5.6
		ПК 6.1-6.4
Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной	8	ОК 01-07, 09-11
программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья,		ПК 1.1-1.4
продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в		ПК 2.1-2.8
получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.		ПК 3.1-3.7
Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой,		ПК 4.1-4.6
составление заданий поварам.		ПК 4.1-5.6
		ПК 6.1-6.4
Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп	8	ОК 01-07, 09-11
предприятия, существующей организации труда на производстве.		ПК 1.1-1.4
		ПК 2.1-2.8
		ПК 3.1-3.7
		ПК 4.1-4.6
		ПК 4.1-5.6
		ПК 6.1-6.4

Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, техником-технологом) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	OK 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Проверка соответствия конкретной продукции 8 3 15 требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	OK 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6

			ПК 6.1-6.4
	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материальнотехнического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	8	OK 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
3. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике.	8	OK 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
4. Защита отчета	Сдача и защита отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	8	3
Всего:			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ(ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной). Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием / организацией, куда направляются студенты.

Практическая подготовка (преддипломная практика) является обязательной для всех обучающихся и проводится после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности и сдачей квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, в соответствии с учебным планом на специальность.

В период прохождения практической подготовки (преддипломной практики) обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

С момента зачисления обучающихся, в период практической подготовки (производственной практики), на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, с момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Руководители практической подготовки от Техникума устанавливают связь с руководителями практики от организации, и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики, осуществляют контроль правильного использования обучающихся в период практики, оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими заданий.

3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Методические рекомендации по выполнению отчета по практической подготовки (производственной (преддипломная) практика).

Оборудование: пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-ревдетчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризер, пресс для пиццы, лампа для карамели,

аппарат для темперирования шоколада, термометр инфрокрасный, термометр со щупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), электроблинница, плита wok, гриль (саламандр), стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга. дежи к миксерам, гастроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

3.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) необходимо обеспечить соблюдение студентами-практикантами требований по технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные образовательным учреждением.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) осуществляют заместитель по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной (преддипломная)практика). Результат практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:

договор с профильной организацией;

заполненный дневник;

индивидуальное задание на практику;

аттестационный лист;

характеристика на практиканта;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственной (преддипломная) практика должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и професситональные компетенции (ОК,ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
– разработки	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
ассортимента полуфабрикатов;	ПК 2.1-2.8	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты отчета, сбор
nonj quopinarob,	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения

	T	I	1
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– разработки,	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
адаптации рецептур	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
полуфабрикатов с	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
учетом	ПК 3.1-3.7	311 14, 311 13	· •
взаимозаменяемости	ПК 4.1-4.6		свидетельств
сырья, продуктов,	ПК 4.1-5.6		освоения
изменения выхода	ПК 6.1-6.4		компетенций и
полуфабрикатов;			личностных
meny queprimarez,			результатов.
			результатов.
– организации и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
проведении	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
подготовки рабочих	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
мест, подготовки к	ПК 3.1-3.7	311 14, 311 13	свидетельств
работе и безопасной	ПК 4.1-4.6		освоения
эксплуатации	ПК 4.1-5.6		компетенций и
технологического	ПК 6.1-6.4		личностных
оборудования,			результатов.
производственного			1 ,
инвентаря,			
инструментов,			
весоизмерительных			
приборов в			
соответствии с			
инструкциями и			
регламентами;	OV 01 07 00 11	HD2 HD2 HD4 HD0	T
 подбора в 	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
соответствии с		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
технологическими	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
требованиями, оценке	ПК 3.1-3.7		свидетельств
качества,	ПК 4.1-4.6		освоения
безопасности,	ПК 4.1-5.6		компетенций и
обработке	ПК 6.1-6.4		личностных
различными			результатов.
методами,			
экзотических и			
редких видов сырья,			
приготовлении			
полуфабрикатов			
сложного			
ассортимента;			
– упаковки, хранения	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
готовой продукции и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
обработанного сырья	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
с учетом требований к	ПК 3.1-3.7	, , , , , , , , , , , , , , , , ,	свидетельств
безопасности;	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
 контроля качества и 	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
безопасности	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
обработанного сырья	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
и полуфабрикатов;	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
non, quopinarob,	ПК 4.1-4.6		освоения
1	1	l .	

	THE 4.1.5.6		I
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	01101070011	HD2 HD2 HD4 HD2	результатов.
 контроля хранения и 	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
расхода продуктов;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	01101070011	HD2 HD2 HD4 HD2	результатов.
– разработки	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
ассортимента горячей	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
кулинарной	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
продукции с учетом	ПК 3.1-3.7		свидетельств
потребностей	ПК 4.1-4.6		освоения
различных категорий	ПК 4.1-5.6		компетенций и
потребителей, видов и	ПК 6.1-6.4		личностных
форм обслуживания;	074.04.07.00.4		результатов.
– разработки,	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
адаптации рецептур с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
учетом	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
взаимозаменяемости	ПК 3.1-3.7	·	свидетельств
сырья, продуктов,	ПК 4.1-4.6		освоения
изменения выхода	ПК 4.1-5.6		компетенций и
продукции, вида и	ПК 6.1-6.4		личностных
формы обслуживания;			результатов.
– организации и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
проведении	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
подготовки рабочих	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
мест, подготовки к	ПК 3.1-3.7	·	свидетельств
работе и безопасной	ПК 4.1-4.6		освоения
эксплуатации	ПК 4.1-5.6		компетенций и
технологического	ПК 6.1-6.4		личностных
оборудования,			результатов.
производственного			
инвентаря,			
инструментов,			
весоизмерительных			
приборов в			
соответствии с			
инструкциями и			
регламентами;			
– подбора в	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
соответствии с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
технологическими	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
требованиями, оценке	ПК 3.1-3.7		свидетельств
качества,	ПК 4.1-4.6		освоения
безопасности	ПК 4.1-5.6		компетенций и
продуктов,	ПК 6.1-6.4		личностных
полуфабрикатов,			результатов.
приготовлении			
различными			
методами, творческом			
оформлении,			
эстетичной подаче			
горячих блюд,			

			1
кулинарных изделий,			
закусок сложного			
ассортимента, в том			
числе авторских,			
брендовых,			
региональных;	OK 01 07 00 11	HD2 HD2 HD4 HD0	T. v
– упаковки, хранения	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
готовой продукции с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
учетом требований к	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
безопасности;	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	01001.07.00.11	HD2 HD2 HD4 HD0	результатов.
– контроля качества и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
безопасности готовой	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
кулинарной	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
продукции;	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	OK 01 07 00 11	пра пра при про	результатов.
– контроля хранения и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
расхода продуктов;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	OK 01 07 00 11	пра пра при про	результатов.
– разработки	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
ассортимента	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
холодной кулинарной	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
продукции с учетом			свидетельств
потребностей	ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6		освоения
различных категорий	ПК 4.1-5.0		компетенций и
потребителей, видов и форм обслуживания;	11K 0.1-0.4		личностных
1 1 2	OK 01 07 00 11	прэ прэ при про	результатов.
 – разработки, з дантации рецептур с 	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
адаптации рецептур с учетом	ПК 2.1-2.8	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты отчета, сбор
*		ЛР14, ЛР15	* *
взаимозаменяемости сырья, продуктов,	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6		свидетельств
* * * *	ПК 4.1-4.6		освоения
изменения выхода продукции, вида и	ПК 4.1-3.6		компетенций и
формы обслуживания;	1111 0.1-0.4		личностных
	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	результатов. Текущий контроль в
– организации и	ПК 1.1-1.4		форме защиты
проведении подготовки рабочих	ПК 2.1-2.8	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты отчета, сбор
мест, подготовки к	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
работе и безопасной	ПК 4.1-4.6		
эксплуатации	ПК 4.1-4.6		освоения компетенций и
технологического	ПК 6.1-6.4		личностных
оборудования,	1110.1 0.7		
производственного			результатов.
_			
инвентаря,	1		

	1	I	1
инструментов,			
весоизмерительных			
приборов в			
соответствии с			
инструкциями и			
регламентами			
– подбора в	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
соответствии с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
технологическими	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
требованиями, оценки	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
качества,	ПК 4.1-4.6		освоения
безопасности	ПК 4.1-5.6		компетенций и
продуктов,	ПК 4.1-5.0		·
	1110.1-0.4		личностных
полуфабрикатов,			результатов.
приготовления			
различными			
методами,			
творческого			
оформления,			
эстетичной подачи			
холодных блюд,			
кулинарных изделий,			
закусок сложного			
ассортимента, в том			
числе авторских,			
брендовых,			
региональных;			
– упаковки, хранения	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
готовой продукции с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
учетом требований к	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
безопасности;	ПК 3.1-3.7	JII 1 1, JII 1 J	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
контроля качества и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
безопасности готовой	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
кулинарной	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
продукции;	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
продукции,	ПК 4.1-4.6		
	ПК 4.1-4.0		освоения
	ПК 6.1-6.4		компетенций и
	1110.1-0.4		личностных
MOTHERONE VACANCE	OV 01 07 00 11	прэ прэ при про	результатов.
 контроля хранения и 	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
расхода продуктов;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– контроля хранения и	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
расхода продуктов;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	JII 1 1, JII 1 J	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
L	1	•	

	THE	T	
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– разработки	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
ассортимента	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
холодных и горячих	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
десертов, напитков с	ПК 3.1-3.7		свидетельств
учетом потребностей	ПК 4.1-4.6		освоения
различных категорий	ПК 4.1-5.6		компетенций и
потребителей, видов и	ПК 6.1-6.4		личностных
форм обслуживания;			результатов.
– разработки,	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
адаптации рецептур с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
учетом	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
взаимозаменяемости	ПК 3.1-3.7	311 14, 311 13	свидетельств
сырья, продуктов,	ПК 4.1-4.6		освоения
изменения выхода	ПК 4.1-5.6		компетенций и
продукции, вида и	ПК 6.1-6.4		личностных
формы обслуживания;			результатов.
-организации и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
проведения	ПК 1.1-1.4		форме защиты
подготовки рабочих	ПК 2.1-2.8	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	отчета, сбор
мест, подготовки к	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
работе и безопасной	ПК 4.1-4.6		освоения
-	ПК 4.1-4.0		
эксплуатации	ПК 6.1-6.4		компетенций и
технологического	11K 0.1-0.4		личностных
оборудования,			результатов.
производственного			
инвентаря,			
инструментов,			
весоизмерительных			
приборов в			
соответствии с			
инструкциями и			
регламентами;			
– подбора в	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
соответствии с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
технологическими	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
требованиями, оценки	ПК 3.1-3.7		свидетельств
качества,	ПК 4.1-4.6		освоения
безопасности	ПК 4.1-5.6		компетенций и
продуктов,	ПК 6.1-6.4		личностных
полуфабрикатов,			результатов.
приготовления			• •
различными			
методами,			
творческого			
оформления,			
эстетичной подачи			
холодных и горячих			
десертов, напитков			
сложного			
приготовления, в том			
-			
числе авторских,			
брендовых,			
региональных;	OIC 01 07 00 11	пра пра при про	Т
– упаковки, хранения	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
готовой продукции с	ПК 1.1-1.4		форме защиты

	I	T .	,
учетом требований к	ПК 2.1-2.8	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	отчета, сбор
безопасности;	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
	ПК 4.1-4.6	ĺ	освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	1111 011 011		результатов.
MONTHOUGH MONOCEDO II	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
– контроля качества и	*		•
безопасности готовой	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
кулинарной	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
продукции;	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– контроля хранения и	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
расхода продуктов;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
распеда предуптев,	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		
			освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– разработки	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
ассортимента	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
хлебобулочных,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
мучных кондитерских	ПК 3.1-3.7		свидетельств
изделий с учетом	ПК 4.1-4.6		освоения
потребностей	ПК 4.1-5.6		компетенций и
различных категорий	ПК 6.1-6.4		личностных
потребителей, видов и	1111 011 011		результатов.
форм обслуживания;			результатов.
– разработки,	ОК 01-07, 09-11	пра пра пра про	Токулиції компроді в
1 1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
адаптации рецептур с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
учетом	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
взаимозаменяемости	ПК 3.1-3.7		свидетельств
сырья, продуктов,	ПК 4.1-4.6		освоения
изменения выхода	ПК 4.1-5.6		компетенций и
продукции, вида и	ПК 6.1-6.4		личностных
формы обслуживания;			результатов.
– организации и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
проведения	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
подготовки рабочих	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
мест кондитера,	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
пекаря, подготовки к	ПК 4.1-4.6		освоения
работе и безопасной	ПК 4.1-5.6		компетенций и
_	ПК 4.1-5.0		·
эксплуатации	11K 0.1-0.4		личностных
технологического			результатов.
оборудования,			
производственного			
инвентаря,			
инструментов,			
весоизмерительных			
приборов в			
соответствии с			
инструкциями и			
регламентами;			
L armaniani,	l	l	

		T	
– подбора в	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
соответствии с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
технологическими	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
требованиями, оценки	ПК 3.1-3.7	, -	свидетельств
качества,	ПК 4.1-4.6		освоения
безопасности	ПК 4.1-5.6		компетенций и
кондитерского сырья,	ПК 6.1-6.4		личностных
продуктов,			результатов.
отделочных			
полуфабрикатов			
– приготовления	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
различными	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
методами,	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
творческого	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
оформления,	ПК 4.1-4.6		освоения
эстетичной подачи	ПК 4.1-4.0		
			компетенций и
хлебобулочных,	ПК 6.1-6.4		личностных
мучных кондитерских			результатов.
изделий сложного			
приготовления, в том			
числе авторских,			
брендовых,			
региональных;			
 упаковки, хранения 	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
готовой продукции с	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
учетом требований к	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
безопасности;	ПК 3.1-3.7	311 1 1, 311 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– приготовления,	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
хранения фаршей,	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
начинок, отделочных	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
полуфабрикатов;	ПК 3.1-3.7	JIF 14, JIF 13	свидетельств
meny queprimarez,	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– подготовки к	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
	ПК 1.1-1.4		форме защиты
использованию и	ПК 2.1-2.8	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	отчета, сбор
хранения отделочных полуфабрикатов	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	_
7 1 1			свидетельств
промышленного	ПК 4.1-4.6		освоения
производства;	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	01001.07.00.11	HDA HDA HP (HDC	результатов.
 контроля качества и 	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
безопасности готовой	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
кулинарной	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
продукции;	ПК 3.1-3.7	,	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– контроля хранения и	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	

расхода продуктов — разработки различных видов	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. Текущий контроль в форме защиты
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;	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; 	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных
– упаковки и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	результатов. Текущий контроль в

	TTIC 1 1 1 4	HD10 HD11 HD12	1
складирования	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
пищевых продуктов,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
используемых в	ПК 3.1-3.7		свидетельств
приготовлении блюд,	ПК 4.1-4.6		освоения
напитков и	ПК 4.1-5.6		компетенций и
кулинарных изделий	ПК 6.1-6.4		личностных
или оставшихся после			результатов.
их приготовления, с			
учетом требований к			
безопасности и			
условиям хранения;			
 приготовления каш 	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
и гарниров из круп;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	311 14, 311 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– приготовления	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
блюд из рыбы и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
нерыбных продуктов	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
моря;	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
мори,	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		
	ПК 4.1-5.0		компетенций и
	11K 0.1-0.4		личностных
	OV 01 07 00 11	прэ прэ при про	результатов.
– приготовление блюд	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
из мяса и мясных	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
продуктов, домашней	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
птицы и дичи;	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
 приготовления блюд 	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
из яиц;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
 приготовления блюд 	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
из творога;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	JII 17, JII 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
приготовления блюд	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
и гарниров из	ПК 1.1-1.4		форме защиты
макаронных изделий	ПК 2.1-2.8	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	отчета, сбор
макароппых изделии	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	-
			свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения

	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	074.04.07.00.44	HD2 HD2 HD4 HD2	результатов.
– приготовления	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
мучных блюд,	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
выпечных изделий из	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
теста с фаршами,	ПК 3.1-3.7		свидетельств
пиццы;	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– приготовления	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
горячих напитков;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	JII 14, JII 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	1110.1-0.4		
_ приготорнациа	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	результатов. Текущий контроль в
– приготовление	ПК 1.1-1.4		
холодных и горячих		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
сладких блюд,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
десертов;	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления салатов,	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
основных холодных	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
закусок, холодных	ПК 3.1-3.7	, -	свидетельств
рыбных и мясных	ПК 4.1-4.6		освоения
блюд;	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления супов,	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
бульонов и отваров;	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	JIF 14, JIF 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	1111 0.1 0.1		результатов.
_ приготорпеция	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
- приготовления хололицу и горяних	ПК 1.1-1.4		=
холодных и горячих		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
соусов, отдельных	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
компонентов для	ПК 3.1-3.7		свидетельств
соусов и соусных	ПК 4.1-4.6		освоения
полуфабрикатов;	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– процеживания,	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
протирания,	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
замешивания,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
измельчения,	ПК 3.1-3.7	711 1, 711 17	свидетельств
фарширования,	ПК 4.1-4.6		освоения
	•	•	•

[ПК 4.1-5.6		
начинки продукции			компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– порционирования	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
(комплектация),	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
раздачи блюд,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
напитков и	ПК 3.1-3.7	ŕ	свидетельств
кулинарных изделий	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
приема и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления платежей	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
за блюда, напитки и	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
кулинарных;	ПК 3.1-3.7	311 14, 311 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– упаковка готовых	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
блюд, напитков и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
кулинарных изделий	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
на вынос;	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
на вынос,	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-4.0		
	ПК 6.1-6.4		компетенций и
	11K 0.1-0.4		личностных
	OK 01 07 00 11	HD2 HD2 HD4 HD0	результатов.
– оценки наличия	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
запасов сырья и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
полуфабрикатов,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
необходимых для	ПК 3.1-3.7		свидетельств
приготовления блюд,	ПК 4.1-4.6		освоения
напитков и	ПК 4.1-5.6		компетенций и
кулинарных изделий;	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
оценки наличия	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
персонала и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
материальных	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
ресурсов,	ПК 3.1-3.7		свидетельств
необходимых для	ПК 4.1-4.6		освоения
приготовления блюд,	ПК 4.1-5.6		компетенций и
напитков и	ПК 6.1-6.4		личностных
кулинарных изделий;			результатов.
составления заявок	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
на сырье и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
полуфабрикаты,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
используемые при	ПК 3.1-3.7	JIF 14, JIF 13	свидетельств
приготовлении блюд,	ПК 4.1-4.6		освоения
напитков и	ПК 4.1-5.6		компетенций и
кулинарных изделий;	ПК 6.1-6.4		личностных
пуницирных поделий,			результатов.
– подготовка	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
	ПК 1.1-1.4		-
товарных отчетов по производству блюд,		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
•	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
напитков и	ПК 3.1-3.7		свидетельств
кулинарных изделий;	ПК 4.1-4.6		освоения

	TTC 4.1.7.6	T	
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
 контроля хранения и 	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
расхода продуктов,	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
используемых при	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
производстве блюд,	ПК 3.1-3.7		свидетельств
напитков и	ПК 4.1-4.6		освоения
кулинарных изделий;	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– разработки	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
меню/ассортимента и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
рецептов блюд,	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
напитков и	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
кулинарных изделий;	ПК 3.1-3.7		
кулинарных изделии,	ПК 4.1-4.0		освоения
			компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	OK 01 07 00 11	HDA HDA HD4 HD6	результатов.
 подготовка сырья и 	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
полуфабрикатов для	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
приготовления блюд,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
напитков и	ПК 3.1-3.7		свидетельств
кулинарных изделий;	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– подготовки	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
экзотических и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
редких видов овощей	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
и грибов для	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
приготовления блюд,	ПК 4.1-4.6		освоения
напитков и	ПК 4.1-5.6		компетенций и
кулинарных изделий;	ПК 4.1-3.0		· ·
кулинарных изделии,	1110.1-0.4		личностных
	OK 01 07 00 11	пра пра пра про	результатов.
– нарезки и формовки	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
овощей и фруктов;	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
холодных и горячих	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
закусок;	ПК 3.1-3.7	JII 17, JII 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
_ приготорпания и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
приготовления и оформление	ПК 1.1-1.4		*
		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
холодных рыбных и	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
мясных блюд;	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения

	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 4.1-5.0		·
	11K 0.1-0.4		личностных
			результатов.
приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления супов,	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
отваров и бульонов;	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7		свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– приготовления и	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления горячих	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
и холодных соусов;	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
и колодиых соусов,	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		
	ПК 4.1-4.0		освоения
			компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	OK 01 07 00 11	HDA HDA HD4 HD4	результатов.
приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления блюд из	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
овощей и грибов;	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	,	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления блюд из	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
рыбы, моллюсков и	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
ракообразных;	ПК 3.1-3.7	JH 14, JH 13	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления блюд из	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
мяса, мясных	ПК 2.1-2.8	, , , ,	отчета, сбор
	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	
полуфабрикатов,			свидетельств
домашней птицы и	ПК 4.1-4.6		освоения
дичи;	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
	OTC 01 07 00 11	HD2 HD2 HD : HD5	результатов.
приготовления и	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления блюд из	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
творога, сыра,	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
макаронных изделий;	ПК 3.1-3.7	,	свидетельств
	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– приготовления и	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
оформления мучных	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
блюд из разных видов	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
муки и изделий из	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
теста разнообразного	ПК 4.1-4.6		освоения
теста разпосоразного	1110 1.1 1.0		Кипэодэо

ассортимента; IIK 4.1-5.6 IIK 6.1-6.4	[ПИ 4 1 5 С		
приготовления и оформления десертов; ПК 1.1-1.4 приготовления и оформления десертов; ПК 2.1-2.8 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 приготовления и оформления блюд на производстве; ПК 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; ПК 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 4.1-5.6 пк 6.1-6.4 производстве; Пк 3.1-3.7 пк 4.1-4.6 пк 6.1-6.4 производствет производств	ассортимента;			· ·
Приготовления и оформления десертов;		11K 6.1-6.4		
формасния колодных и торячих десертов; ПК 1.1-1.4				
ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК	приготовления и	-	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	•
ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК	оформления		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5	холодных и горячих	ПК 2.1-2.8	ЛР14 ЛР15	отчета, сбор
ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПР 1.1 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.4 ПР 1.5 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-	десертов;	ПК 3.1-3.7	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	свидетельств
ПК 6.1-6.4		ПК 4.1-4.6		освоения
ПК 6.1-6.4 Личностных результатов. Пк 6.1-6.4 Личностных результатов. Пк 2.1-2.8 Пк 3.1-3.7 Пк 4.1-5.6 Пк		ПК 4.1-5.6		компетенций и
— приготовления и оформления білод здорового питания и днетических (лечебных) блюд; ПК 1.1-1.4 пік 3.1-3.7 пік 4.1-6 пік 4.1-5.6 пік 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР1, ДР13, ДР14, ДР15 отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — контроля хранения на производстве; ОК 01-07, 09-11 пік 1.1-1.4 пік 2.1-2.8 пік 3.1-3.7 пік 4.1-4.6 пік 4.1-5.6 пік 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ДР1, ДР13, ДР4, ДР9, ПР10, ДР11, ДР13, ДР14, ДР15 отчета, сбор свидетельство освоения компетенций и личностных результатов. Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельство освоения компетенций и личностных результатов. — контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 пік 1.1-1.4 пік 2.1-2.8 пік 3.1-3.7 пік 4.1-4.6 пік 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР1, ДР13, ДР14, ДР15 пік 2.1-2.8 пік 3.1-3.7 пік 4.1-4.6 пік 4.1-5.6 пік 6.1-6.4 ДР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР14, ДР15 пік 2.1-2.8 пік 3.1-3.7 пік 4.1-4.6 пік 4.1-5.6 пі		ПК 6.1-6.4		· ·
— приготовления и оформления блюд, задорового питания и дистических (лечебных) блюд; ПК 1.1-1.4 (лечебных) блюд; ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ДР1, ДР13, ДР1, ДР13 (лечебных) блюд; Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — контроля хранения и расхода продуктов на производстве; ОК 01-07, 09-11 (лк 4.1-4.6 (лк 4.1-5.6 (лк 6.1-6.4)) ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ДР13, ДР4, ДР9, ДР14, ДР15 (лечейных) отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 (лк 4.1-4.6 (лк 4.1-5.6 (лк 6.1-6.4)) ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ДР2, ДР3, ДР4, ДР9, ДР14, ДР15 (лк 6.1-6.4) Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — контроля бозопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; потовых блюд, напитков и кулинарных изделий; потребителям; потребителям потребителям; потребителям потребителям потребителям потребителям потребителям потребителям потребителям потре				
оформления блюд здорового питания и дистических (лечебных) блюд; IIK 1.1-1.4 IIK 2.1-2.8 IIK 3.1-3.7 IIK 4.1-6.6 IIK 6.1-6.4 ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР 14, ЛР 15 форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – контроля хранения и расхода продуктов на производстве; OK 01-07, 09-11 IIK 1.1-1.4 IIK 2.1-2.8 IIK 4.1-4.6 IIK 4.1-5.6 IIK 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР 14, ЛР 15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 IIK 1.1-1.4 IIK 2.1-2.8 IIK 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ПР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 IIK 1.1-1.4 IIK 2.1-2.8 IIK 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – презентации потребительж; ОК 01-07, 09-11 IIK 1.1-1.4 IIK 1.1-1.4 IIK 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с напитков и кулинарных	— приготовления и	OK 01-07 09-11	ПР2 ПР3 ПР4 ПР9	
Здорового питания и дистических (лечебных) блюд; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК	_	-		-
ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК				
ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	_		ЛР14, ЛР15	. •
ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПР 1.3 ПР 1.3 ПР 1.4 ПР 1.3 ПР 1.4 ПР 1.5 ПР 1.4 ПР 1.4 ПР 1.5 ПР 1.4 ПР 1.5 ПР 1.4 ПР 1.5 ПР 1.4 ПР 1.5 ПР 1.4 ПР 1.4 ПР 1.5 ПР 1.4 ПР 1.5 ПР 1.4				
ПК 6.1-6.4	(лечеоных) олюд;			
− контроля хранения и расхода продуктов на производстве; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Фрме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Техущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля бачества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Техущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля соторых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Техущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. Техущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с блюд, напитков и кулинарных изделий с ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР1, ЛР13, ПР1, ЛР13, ПР1, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Техущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств − отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачий прилавка и ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР4, ЛР9, ЛР4, ЛР9, ЛР4, ЛР9, ЛР4, ЛР9, ЛР4, ЛР4, ЛР4, ЛР4, ЛР4, ЛР4, ЛР4, ЛР4				· ·
− контроля хранения и расхода продуктов на производстве; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР13, ПР13, ПР13, ПР13, ПР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ПР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ПР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР4, ЛР9, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с доко, напитков и кулинарных изделий с доко, напитков и пк 4.1-5.6 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Л		11K 6.1-6.4		личностных
и расхода продуктов на производстве; ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; — контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; — презентации готорых блюд, напитков и кулинарных изделий; — презентации готорых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с обо (ПК 4.1-5.6) ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.				
ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК	контроля хранения	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
на производстве; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6	и расхода продуктов	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК	на производстве;	ПК 2.1-2.8		отчета, сбор
ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; — контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий пк 1.1-1.4 — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий пк 1.1-1.4 — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий пк 1.1-1.4 — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий пк 1.1-1.4 — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий пк 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 6.1-6.4 — отпуска готовых и кулинарных изделий готовых блюд, напитков и кулинарных изделий готовых блюд, пк 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 — отпуска готовых и кулинарных изделий готовых отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 — отпуска готовых и кулинарных изделий с пк 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7		ПК 3.1-3.7	311 1 1, 311 13	свидетельств
− контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР10, ЛР11, ЛР13, ПР4, ЛР9, освоения компетенций и личностных результатов. Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, огчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4		ПК 4.1-4.6		освоения
− контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР10, ЛР11, ЛР13, ПР4, ЛР9, освоения компетенций и личностных результатов. Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, огчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. − презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4		ПК 4.1-5.6		компетенций и
− контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 1.1-1.4 (ПК 3.1-3.7 (ПК 4.1-4.6 (ПК 4.1-5.6 (П				· ·
− контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 1.1-1.4 пр. др. др. др. др. др. др. др. др. др. д		1111 0.1 0.1		
приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК	— контроля качества	OK 01-07 09-11	пру пру при про	
напитков и кулинарных изделий; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 Разопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 Разопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 Разопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5				•
кулинарных изделий; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	•			
ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 Освоения компетенций и личностных результатов.			ЛР14, ЛР15	
ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК	кулинарных изделии,			
— контроля ОК 01-07, 09-11 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ПР10, ЛР11, ЛР13, ПК 1.1-1.4 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. Ок 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 ПР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ПР3, ЛР4, ЛР9, ПР4, ЛР9, ПР10, ЛР11, ЛР13, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 1.1-1.4 ПР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ПР4, ЛР9, ПР5 ПР4, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств				
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. - презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. - отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ПК 2.1-2.8 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств				· ·
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. - презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. - отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств		11K 6.1-6.4		
безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР9, ЛР11, ЛР13, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств				1 2
блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР14, ЛР15 отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. – презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Компетенций и личностных результатов. – отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств			ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	•
кулинарных изделий; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 1.1-1.4 ПР 1.3 ПР 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.	безопасности готовых		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	1 1
кулинарных изделий; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-	блюд, напитков и	ПК 2.1-2.8	ЛР14. ЛР15	отчета, сбор
ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.5 ПК 1.1-1.5 ПК 1.1-1.5 ПК 1.1-1.5 ПК 1.1-1.5 ПК 1.1-1.5 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.5 ПК	кулинарных изделий;	ПК 3.1-3.7	, -	свидетельств
ПК 6.1-6.4 — презентации ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 Напитков и Кулинарных изделий ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 2.1-2.8 — ПК 5.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-1.4 ПК 7.1-		ПК 4.1-4.6		освоения
− презентации ОК 01-07, 09-11 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Текущий контроль в форме защиты форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. напитков и кулинарных изделий потребителям; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 Компетенций и личностных результатов. − отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ПР13, ПР13, ПР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств		ПК 4.1-5.6		компетенций и
— презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР10, ЛР11, ЛР13, форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств		ПК 6.1-6.4		личностных
— презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ОК 01-07, 09-11 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ДР1, ЛР13, форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 2.1-2.8 ЛР1, ЛР13, ДР1, ЛР13, ПК 2.1-2.8 ЛР14, ЛР15 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств остоения компетенций и личностных результатов. — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ЛР13, ДР13, ДР14, ЛР15 ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств				
готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПР 10, ЛР 11, ЛР 13, форме защиты отчета, сбор свидетельств отчета, сбор свидетельств	– презентации	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9.	
напитков и кулинарных изделий потребителям; ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПР 14, ЛР 15 ОТЧЕТА, Сбор свидетельств	_	-		1
кулинарных изделий потребителям; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 Свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 3.1-3.7 Свидетельств освоения компетенций и личностных результатов. — Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств				* *
Потребителям; ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 компетенций и личностных результатов. — отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 Компетенций и личностных результатов. ПР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств			JIP14, JIP15	
ПК 4.1-5.6 Компетенций и личностных результатов. - отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-5.6 Компетенций и личностных результатов. ПК 4.1-5.6 Компетенций и личностных результатов. ПР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 9, Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств				
ПК 6.1-6.4 личностных результатов. – отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ПК 1.1-1.4 ЛР10, ЛР11, ЛР13, ПК 2.1-2.8 ЛР14, ЛР15 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств	погреситыям,			
— отпуска готовых ОК 01-07, 09-11 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, Текущий контроль в форме защиты форме защиты отчета, сбор свидетельств Кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 Свидетельств				
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ЛР13, ПР13, ПР13, ПР13, ПР14, ПР15 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 ПК 3.1-3.7 Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств		11K 0.1-0.4		
блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ЛР10, ЛР11, ЛР13, ПР15 ОТЧЕТА, СБОР СВИДЕТЕЛЬСТВ форме защиты ОТЧЕТА, СБОР СВИДЕТЕЛЬСТВ		OIC 01 07 00 11	пра пра при про	
кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПР14, ЛР15 отчета, сбор свидетельств	-			-
раздачи/ прилавка и ПК 3.1-3.7 свидетельств	1		ЛР10, ЛР11, ЛР13,	1 1
раздачи/ прилавка и ПК 3.1-3.7 свидетельств			ЛР14, ЛР15	. •
на вынос с учетом 11К 4.1-4.6 освоения	-			свидетельств
	на вынос с учетом	11K 4.1-4.6		освоения

		T	
требований к	ПК 4.1-5.6		компетенций и
безопасности готовой	ПК 6.1-6.4		личностных
продукции;			результатов.
 подготовки сырья, 	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
приготовления и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
оформления сложной	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
холодной кулинарной	ПК 3.1-3.7	, -	свидетельств
продукции	ПК 4.1-4.6		освоения
национальной и	ПК 4.1-5.6		компетенций и
зарубежной кухни;	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– подготовки сырья,	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
приготовления и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
оформления сложной	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
горячей кулинарной	ПК 3.1-3.7		свидетельств
продукции	ПК 4.1-4.6		освоения
национальной и	ПК 4.1-5.6		компетенций и
зарубежной кухни;	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.
– подготовки сырья,	OK 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
приготовления и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
оформления	ПК 2.1-2.8	ЛР14, ЛР15	отчета, сбор
хлебобулочных,	ПК 3.1-3.7		свидетельств
мучных и	ПК 4.1-4.6		освоения
кондитерских изделий	ПК 4.1-5.6		компетенций и
национальной и	ПК 6.1-6.4		личностных
зарубежной кухни;			результатов.
– подготовки сырья,	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в
приготовления и	ПК 1.1-1.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13,	форме защиты
оформления сложных	ПК 2.1-2.8	JH 10, JH 11, JH 15,	отчета, сбор
холодных и горячих	ПК 3.1-3.7	ЛР14, ЛР15	свидетельств
десертов.	ПК 4.1-4.6		освоения
	ПК 4.1-5.6		компетенций и
	ПК 6.1-6.4		личностных
			результатов.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата A4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура — TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (учебная практик)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Актанышский технологический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (производственной (преддипломная) практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (производственной (преддипломная) практика проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (производственной (преддипломная)практика завершается защитой отчета выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (производственной (преддипломная) практика руководителем практики ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки за практические подготовки (производственной (преддипломная) практика

- оценка руководителя практики за выполненные задания;

- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);
- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Место прохождения производственной практики:				
(Наименование организации, уч	реждения с указанием организ	ационно-правовой формы и места расположения)		
Выполнил(а) студент(ка)				
Группы:	подпись	Ф.И.О.		
Руководитель практики от предприятия:				
М.П.	подпись	Ф.И.О.,должность		
Руководитель практики				
от ГАПОУ «АТТ»:		Ф.И.О.,должность		

приложение Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

Утверждаю:	Согласовано:
Зам. по учебно-производственной	Руководитель предприятия
	
МП (подпись)	(подпись) МП

План-график прохождения производственной преддипломной практики

№ п/п	Место или структурное подразделение	Планируемая работа	Календарные сроки
	предприятия		
		Инструктаж по ТБ и охране	С по
		труда; ознакомительная	
		экскурсия по предприятию	
			С по
Заверш	ение оформления отче	та, получение отзыва, сдача отчета	С по

Подписи руководителей практики
От ГАПОУ «АТТ»
От предприятия

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

	на	производственную	практику	(преддипломную)		
студента						
•	(фамилия, имя, отчество)					
Группы	спеі	циальности 43.02.15 П	оварское и н	кондитерское дело		

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки производственной (преддипломной) практики:

- 1. Позиционирование предприятия на рынке продукции и услуг общественного питания.
- -состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;
 - объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;
- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;
 - оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;
- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.
 - 2. Технологический раздел.
 - график загрузки залов.
- меню блюд предприятия, реализуемых в зале и ассортимент покупных изделий в буфете, баре.
- примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня
- определить количество реализованных покупных изделий: соки, минеральные воды, вино-водочные изделия, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, конфеты, и др.
- производственная программа цеха предприятия с учетом графика реализации блюд по часам работы предприятия.
- соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов расчетной вместимости, определенной по сводной продуктовой ведомости для одной двух групп продуктов.
- охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе.
- оценить долю новых и фирменных блюд в меню. Привести в отчете примеры оформления технико-технологических карт и технологических схем на 1-2 блюда, разработанных на данном предприятии.
- характеризовать систему отпуска блюд. Показать связь раздачи с обеденным залом.
- 3. Архитектурно-строительный раздел
- дать описание размещения основных цехов предприятия и привести план цеха и имеющимся оборудованием.
 - 4. Организационный раздел- структуру управления предприятием;
 - организацию производственно-хозяйственной деятельности;
 - организацию обслуживания посетителей;
 - рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля

предприятия

На заключительном этапе практики студент должен представить:

- письменный отчет согласно программе практики;
- производственную характеристику руководителя практики от предприятия;
- -отзыв руководителя практики от предприятия.

Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента. В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, основным вопросам проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

Календарные сроки практики с	«»		по «		20г.
Место прохождения практики					
Отчет сдается на до «»	20	_Г.			
Задание выдал: ())		20	Γ.
		/	Ф.И.О). руководител	ія практики
Задание принял: «»	20	_г. () (Ф.И.Ф) О. студента
	Руковод	ители пр	актики		
От ГАПОУ «АТТ» предприятия		(Ф.І	И.О.)		
		(должность)		
			<u>(</u> подпись)_		
				М.П.	
				П Р	
				И	
				Л	
				O	
				Ж	
				${f E}$	
				\mathbf{H}	
				И	
				E	
				В	

приложение д

ATTECTAI	ционный лист по	ПРАКТИКЕ
Студента (ки) группы,	<i>ФИО</i> 4 курса обучающегося (2	йся) по специальности
СПО 43.02.15 Поварское и к		,
-	код и наименование	
успешно прошел (ла) произ	водственную преддипло	мную практику
в объеме часов с « » в организации		20 г.
		du ca
наименов	ание организации, юридический а	орес
практики)		
Дата «»20		
Подпись	руководителя	практик
Подпись ответственного лиц	/ а организации (базы пра	ФИО, должнос
· ·		/ ФИО лолжнос

приложение е

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

ДНЕВНИК

Практической подготовки (производственная (преддипломная) практика)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки)	 курса	группы	