Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной практики разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «<u>09</u>» декабря 2016 г. № <u>1565</u>; СМК-К-О-РЕ-3/34-13-24 Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам среднего профессионального образования; рабочих программ профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания» Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией «Экономики и сферы обслуживания» Председатель Колесникова Н.Н. Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	. 11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	. 31
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	. 44

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций (ПК) по видам деятельности (ВД):

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт					
	ганизация и ведение процессов приготовления и подготовк	и к реализации полуфабрикатов					
для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 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;					
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковки, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.					
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;					
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам						
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности						
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.						
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.						

ВД.02 Организация и ведение пропессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.1 Организация приготовления горячих блюд, кудинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сугов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потремих слод и тарииров из овощей, крул, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом подготовку к реализации горячих блюд, и тарииров из овощей, крул, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации горячих блюд и тарииров из овощей, крул, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации горячих блюд из яви, творота, сыра, музи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбностей различных категорий потребителей, идов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации горячих блюд и в мяса, домашней птицы, диров и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации горячих блюд и форм обслуживания продустов, крайна потребностей различных категорий потребногей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребногей различных категорий потребностей различных категори	OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на						
торячих блюд, кудинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребителей, индов и форм обслуживания подготовку рабочих мест, оберудования, сыры, материалов дли приготовление, творческое оформление и подготовку к реаличных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей потребностей различных категорий предененных потребностей различных категорий потребностей различн	рп 02 О-	государственном и иностранном языках.						
ПК 2.1 Организования портогову рабочих мест, образуваемия, сирых, материалов для притоговления горячих билод, кудинарных изделій, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструмдими и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реаличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания приготовление, петродостажительное хранение учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих билод из рабоч, к работе и подготовку к реализации горячих билод из двидов и форм обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного ассортимента и подготовку к реализации горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного ассортимента учетом потребителей, видов и форм обслуживания портоговление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного ассортимента сучетом отребителей, видов и форм обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного ассортимента с учетом отребителей, видов и форм обслуживания и подготовку к реализации горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного ассортимента с трорческое оформление и подготовку к реализации горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного асторным горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного асторным горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного асторным горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного асторным горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного асторным горячих билод из лиц, творога, сыря, мужи сложного асторным горячих билод из маса, доманией птигы, дене в приготовление, твороческое оформление и подготовлях к регламации горячих билод из маса, доманией птигы, дене в приготовление в проготовление потребителей, видов и форм обслуживания и потребителей, видов и форм обслуживания и потребителей, видов и форм обслуж								
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сыры, мидений, закусок спожного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации супок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания ПК 2.3 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих бакод и гарвиров из оформ обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих бакод и гарвиров из оформ обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих бакод и гарвиров из оформ обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих бакод из гарвиров из оформ обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих бакод из гарвиров из оформ обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих бакод из рыбы, нерыбного ассортимента, в том числе выполнение и подготовку к реализации горячих бакод из рыбы, нерыбного выполнение, к творческое оформление и подготовку к реализации горячих бакод из рыбы, нерыбного ассортимента, в том числе выполнение и подготовку к реализации горячих бакод из рыбы, нерыбного подтотовку к реализации горячих бакод из рабочителя подтотовку к регом потребногости прачителя подтотовку к реализации горячих бакод из								
илструкциями и регламентами — инструкциями и регламентами — подготовки рабоем с можно ассортимента в соответствии с потротовки рабоем безопасной мест, предуставлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сутом сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сутом сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.4 Осуществять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и подготовку к реализации горячих блюд и гаринров из овощей, куликаризм муже сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания продустов, соучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания продустов, соучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания продустов, притотовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырах дежном потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания продустов, продуктов, горящей кулинарной продуктов, горящей кулинарной потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания и пот			ПО1 организации и проведения					
инструкциями и регламентами инструкциями и регламентами инструкциями и регламентами инструкциями и регламентами подготовку к реализации судов сдожного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей кури, бобовых, макаронных изделий сдожного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей кури, бобовых, макаронных изделий сдожного ассортимента с учетом потребностей кури, бобовых, макаронных изделий сдожного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей раз	111 2.1							
инструкциями и регламентами								
нивентаря, инструментов, песогимерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентым; подготовку к реализации сумов сложного ассортимента с учетом готребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания приготовление, пепродолжительное храпение горячих соусов сложного ассортимента в учетом потребностей различных категорий потребностей в соотрежностей различных категорий потребностей дельности, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яид, творота, сыра, мужи сложного ассортимента с учетом потребностей и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей подготовку к реализации горячих блюд из зыка, домащей пишь, дязи-иных категорий потребнетей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из зака, домащей пишь, дязи-иных категорий потребностей различных ка								
подтотовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потр								
объектельна с инструкциями и регламентами; подготовку к реализации сунов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 яни, творче, 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 яни, творче, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потремителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяся, домашней итпивы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяся, домашней итпивы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяся, домашней итпивы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и породуктии, с учетом торячей кулинарной породуктии, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.8 Осуществлять разработку, дапатацию регентру горячих блюд, продуктов, извенения в порожем породуктов, извенения в порожем продуктов, извенения в порожем продуктов, извенения в порожем продуктов, изв								
регламентами; ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных катего								
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации судов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребност								
подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом погребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3 Осупсствлять приготовление, непродолжительное хранение горячих сосуов сложного ассортимента ПК 2.4 Осупсствлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, и гарииров из овощей, кругт, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5 Осупсствлять пригоговление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы, нерабного обража сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6 Осупсствлять пригоговление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы, нерабного фарма сосмутмента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осупсствлять пригоговление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы, нерабного фарма сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осупсствлять пригоговление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рабы, нерабного фарма сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осупсствлять разработку, адаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовах, региональных с учетом потребностей различных категорий потребносте	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и						
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов спожного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гаринров из овощей, куруи, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного волюго сырья сложного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашией гитицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашией гитицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания; ПО 2 разработки ассортимента горячей купинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различным категорий потребностей различным категорий потребностей различным категорий потр			технологическими требованиями,					
ПК 2.3 Сеуществяять приготовление, порточекое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гаринров из овощей, кулинарных дагогоризовку к реализации горячих блюд и гаринров из овощей, кулинарных дагогоризовку к реализации горячих блюд и гаринров из овощей, кулинарных дагогоризовку к реализации горячих блюд и гаринров из овощей, кулинарных изделий, закусок сучетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5 Существяять 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 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из разы, нерыбного водного сырых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домащий птицы, длич, кродика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных деторый потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных деторый потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптацию рецентур горячих блюд, кулинарных деторый потребителей видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптации рецентур горячих блюд, кулинарных деторый потребителей видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптации рецентур горячих блюд, кулинарных деторым деторый потребителей видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптации рецентур горячей кулинарной продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; ПО разработки, адаптации и продужительность в профессиональной обслуживания; ПО разработки, адаптации и информационные технологии для выполнени								
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яни, творога, сырь, 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 яни, творога, сырь, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания пролуктив. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптации рещентур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания потребителей, видов и форм обслуживания; ПО разработки ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО зараработки ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО зараработки ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО зараработки ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО зараработки ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО зараработки ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и порачей кулинарами с учетом потребностей различных категоры в потребнетелей различных категоры в потр	THE A A							
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гаринров из овощей, кулинарных изделий закусок форм обслуживания ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яищ, творога, сыра, мун 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 зыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птипы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птипы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд кулинарный кулинарной продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания. ПО 2 разработки ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 3 разработки, адаптации рецептур горячих блюд кулинарной породукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 3 разработки, адаптации рецептур горячих блюд кулинарной породукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 3 разработки, адаптации рецептур сучетом позработки, адаптации рецептур сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и учетом потребностей различных катег	11K 2.5							
подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней гицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней гицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, далитацию рецентур горячих блюд, кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной породукции с учетом потребностей различных категорий потребностей различных контестам и интерпребностей различных контестам и интерпретации информации и информационные технологии для выпольныя задач профессиональной сфере, использовать и работать в коллективе и комание и различных кизненных ситуациях; ОК 04 Эфрективно взаимодействовать и ра	ПК 2.4	1 1						
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, мук 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 сырыя сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, категорий потребностей различных категорий потребностей валичных категорий потребности валичных категорий потребностей валичных категорий потребностей валичных категорий потребности; ПО7 контроля категорий потребностей ватегорий	2. f		-					
ПК 2.5 Осуществять 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 Осуществять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сыряя сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществять 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 Осуществять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществять различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; пораукции с учетом потребистелей, видов и форм обслуживания; пораукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; пораукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; пораукции и интерпретации информации и информациюнные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 01 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной порасти обслуживания; ОК 03 Использовать собременные средства поиска, анализа и интерпретации информациюнные технологии для выполнения длачинами по правовой и финансовой грамотности в различных колективе и команде и востроя правовой и финансовой грамотнос			сложного ассортимента, в том числе					
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из янц, творога, сыра, 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 потребитестей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, доманней 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, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПО 2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО 3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности и для выполнения задач профессиональной деятельности ПО 3 планировать и реализовывать собственное профессиональное и динненным ситуациях; ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональной и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из маса, домашией птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из маса, домашией птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреботителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных категорий потреботителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных кат	THE O. F.							
муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарный продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки, адаптации с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО3 разработки, адаптации с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО3 разработки, адаптации с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО3 разработки, адаптации с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, потражения выхода продуктив, вида и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации с учетом потребностей потребителей потребителей различных категорий потребителей потребителей потребителей потребителей потребителей	11K 2.5							
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребностей различных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категор								
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, ретиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности выполнения задач профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию и								
подготовку с пожного асортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, ретиональных с учетом потребностей различных категорий потребнтелей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребностей	ПК 2.6							
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, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
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, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания. ПО3 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребителей, видов и форм обслуживания; поз разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода пролукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
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, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарном потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей категорий потребностей категорий потребностей различных кате	ПК 2.7		продуктов					
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, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	111(2.7							
 ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н 								
кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПОЗ разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	ПК 2.8							
потребителей, видов и форм обслуживания. Категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПОЗ разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
форм обслуживания; ПОЗ разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
ПОЗ разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н		потросителен, видев и форм соомуживания						
Взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
Продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
Продукции, вида и формы обслуживания; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н			.					
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной						
интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	OK 02	1						
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н								
личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	OK 03							
профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	-11.00							
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н		профессиональной сфере, использовать знания по правовой и						
команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н		финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;						
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	OK 04							
	OK 05							
	OK 03							
особенностей социального и культурного контекста;								

072.07	-	
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	
	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с	
	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	
	отношений, применять стандарты антикоррупционного	
OK 07	поведения;	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды ресурсосбережению, применять знания об изменении климата	
	принципы бережливого производства, эффективно действовать в	
	чрезвычайных ситуациях.	
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения	
010	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	
	поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией н	
	государственном и иностранном языках.	
ВД.03 Орг	ганизация и ведение процессов приготовления, оформления	и подготовки к реализации
	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент	_
	х категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	ПО 1 организации и проведения
	материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных	подготовки рабочих мест,
	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовки к работе и безопасной
		эксплуатации технологического
		оборудования, производственного
		инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов в
		соответствии с инструкциями и
THE 2.2		регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	ПО5 подбора в соответствии с
	холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных	технологическими требованиями,
ПК 3.3	категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и	оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
11K 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом	приготовления различными
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	методами, творческого оформления,
	обслуживания	эстетичной подачи холодных блюд,
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	кулинарных изделий, закусок
	подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного	сложного ассортимента, в том числе
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий	авторских, брендовых,
	потребителей, видов и форм обслуживания	региональных;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	ПО7 контроля хранения и расхода
	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного	продуктов.
	водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	ПО6 упаковки, хранения готовой
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продукции с учетом требований к
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	безопасности;
	подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной
	птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей	продукции.
ПК 3.7	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,	ПО2 разработки ассортимента
11IX J./	осуществлять разраоотку, адаптацию рецептур холодных олюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	погразраютки ассортимента холодной кулинарной продукции с
	региональных с учетом потребностей различных категорий	учетом потребностей различных
	потребителей, видов и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и
	1	форм обслуживания;
		ПО4 разработки, адаптации
		рецептур с учетом
		взаимозаменяемости сырья,
		продуктов, изменения выхода
		продукции, вида и формы
		обслуживания;
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной	
OI(02	деятельности, применительно к различным контекстам	
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и	
	интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
	выполнения задач профессиональной деятельности	<u> </u>

014.02		
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	
	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	
	профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	
ОК 04	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	
OK 04	команде	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию н	
OR 05	государственном языке Российской Федерации с учетом	
	особенностей социального и культурного контекста;	
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	
	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	
	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с	
	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	
	отношений, применять стандарты антикоррупционного	
	поведения;	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды	
	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата	
	принципы бережливого производства, эффективно действовать в	
ОК 08	чрезвычайных ситуациях.	
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	
	поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией н	
OR 0)	государственном и иностранном языках.	
ВД.04 Орг	ганизация и ведение процессов приготовления, оформления и под	пготовки к реализации холодных и
	есертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей р	
	орм обслуживания	• •
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	ПОЗорганизации и проведения
	материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	подготовки рабочих мест,
	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и	подготовки к работе и безопасной
	регламентами	эксплуатации технологического
		оборудования, производственного
		инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и
		регламентами;
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	ПО4подбора в соответствии с
11112	подготовку к реализации холодных десертов сложного	технологическими требованиями,
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий	оценки качества, безопасности
	потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов, полуфабрикатов,
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	приготовления различными
	подготовку к реализации горячих десертов сложного	методами, творческого оформления,
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий	эстетичной подачи холодных и
TT 4 1 1	потребителей, видов и форм обслуживания	горячих десертов, напитков
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	сложного приготовления, в том
	подготовку к реализации холодных напитков сложного	числе авторских, брендовых,
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий	региональных; ПО5 упаковки, хранения готовой
ПК 4.5.	потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и	продукции с учетом требований к
11IX 4.J.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного	продукции с учетом треоовании к безопасности;
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПОбконтроля качества и
	потребителей, видов и форм обслуживания	безопасности готовой кулинарной
	merp committee in worm county minutes in	продукции; контроля хранения и
		расхода продуктов.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и	ПО1разработки ассортимента
	горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	холодных и горячих десертов,
	региональных с учетом потребностей различных категорий	напитков с учетом потребностей
	потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей,
		видов и форм обслуживания;
		ПО2разработки, адаптации рецептур
		с учетом взаимозаменяемости
		сырья, продуктов, изменения

		выхода продукции, вида и формы обслуживания;
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию н государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, ПОЗорганизации и проведения

11K 5.1.	Организовывать подготовку раоочих мест, ооорудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПОЗорганизации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления,
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	эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,
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	региональных; ПОбупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и

ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецепту мучных кондитерских изделий, в том числе авт региональных с учетом потребностей раз.	орских, брендовых,	хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов. ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом
OK 01	потребителей		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
OK 01	Выбирать способы решения задач деятельности применительно к различным конт	профессиональной	
OK 02		иска, анализа и ые технологии для	
OK 03	Планировать и реализовывать собственное причностное развитие, предпринимательскую профессиональной сфере, использовать знанифинансовой грамотности в различных жизненни	рофессиональное и о деятельность в ия по правовой и	
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать команде.		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную к государственном языке Российской Феде особенностей социального и культурного конте	рации с учетом	
OK 07	Содействовать сохранению окружа ресурсосбережению, применять знания об и принципы бережливого производства, эффекти	зменении климата,	
OK 09	государственном и иностранном языках.	ументацией на	
	воение профессий рабочих, должностей слу		
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	организации питан соответствии и инорганизации питан ПО2 Упаковки и с	с работе основного производства ния и своего рабочего места в струкциями и регламентами ния; кладирования по заданию повара ов, используемых в приготовлении
		блюд, напитков и после их приготов безопасности и усл	кулинарных изделий или оставшихся ления, с учетом требований к
		муки, яиц, жиров, приготовления бли	к и молочных продуктов, плодов, сахара и других продуктов для од, напитков кулинарных изделий; сработе основного производства
		соответствии и ино	ния и своего рабочего места в струкциями и регламентами ния; них мест сотрудников основного
		производства орга ПОЗ Проверки тех производственного	низации питания по заданию повара; кнологического оборудования, о инвентаря, инструмента, их приборов основного производства
		•	ния по заданию повара;

хранения отделочных

ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО4Приготовление горячих блюд по заданию повара; ПО5Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО6Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО7Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО8Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО9Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
		ПО10Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО11Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. ПО12 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ПО1подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПО2 уборки рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ПОЗ упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера ПО 4 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера ПО 5 изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера ПО 6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера ПО 7 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.	
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем и структура рабочей программы учебной практики

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики			Курс	Место проведения практики	Вид аттестации и контроля
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления	УП 01.01	72/2	2	MnK	зачет
и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	(учебная)				
кулинарных изделий сложного ассортимента					
ПМ 02 Организация и ведение процессов	УП 02.01	72/2	3	MnK	зачет
приготовления, оформления и подготовки к реализации	(учебная)	36/1	4		
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного					
ассортимента с учетом потребностей различных					
категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ПМ 03 Организация и ведение процессов	УП 03.01	36/1	3	MnK	зачет
приготовления, оформления и подготовки к реализации	(учебная)				
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного					
ассортимента с учетом потребностей различных					
категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ПМ 04 Организация и ведение процессов	УП 04.01	72/2	4	MnK	зачет
приготовления, оформления и подготовки к реализации	(учебная)				
холодных и горячих десертов, напитков сложного					
ассортимента с учетом потребностей различных					
категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ПМ 05 Организация и ведение процессов	УП 05.01	36/1	3	MnK	зачет
приготовления, оформления и подготовки к реализации	(учебная)				
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	,				
сложного ассортимента с учетом потребностей					
различных категорий потребителей, видов и форм					
обслуживания					
ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей	УП 07.01	144/4	2	MnK	зачет
служащих	(учебная)				
Итого		468/13			
		(6			
		соответс			
		твии с			
		УП)			

2.2 Содержание рабочей программы учебной практики

Код ПК/ОК	Практический опыт	Виды работ	Се ме ст р	Кол -во часо в
	низация и ведение процессов пр их изделий сложного ассортимент	иготовления и подготовки к реализации полуфабрикат а	ов для	блюд,
TIK 1.1 OK01-02, OK04, OK07, OK09	ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	3	6

	регламентами;			
ПК 1.2	ПО4 подбора в соответстви	и с Оформление заявок на сырье, продукты, материалы,	3	6
ПК 1.3	технологическими	проверка по накладной соответствия заявке.		
ОК01-02,	требованиями, оценки качес			
ОК04,	безопасности, обработки	Обработка различными способами разных видов		6
ОК07,	различными методами,	овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья,		
ОК09	экзотических и редких видо			
	сырья, приготовления	заказом.		
	полуфабрикатов сложного ассортимента;	Формовка, приготовление различными методами		
	ПО5 упаковки, хранения	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд,		18
	готовой продукции и	кулинарных изделий сложного ассортимента, в том		10
	обработанного сырья с учет			
	требований к безопасности;			
	ПО6 контроля качества и	Организация хранения обработанного сырья,		
	безопасности обработанног			6
	сырья и полуфабрикатов;	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,		
	ПО7 контроля хранения и	кролика с учетом требований по безопасности		
	расхода продуктов.	обработанного сырья и готовой продукции.		
		Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение,		
		замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
		упаковка для отпуска на выпос, гранспортирования.		
		Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим		
		способом качества и соответствия сырья, основных		6
		продуктов и дополнительных ингредиентов		
		технологическим требованиям.		
		(
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания		6
		(соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических		U
		требований, точности порционирования и т.д.).		
		Консультирование потребителей, оказание им помощи		
		в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных		6
		изделий сложного ассортимента в соответствии с		
		заказом, эффективное использование		
		профессиональной терминологии. Поддержание		
		визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.		
ПК 1.4	ПО2 разработки ассортимен		3	6
ОК01-02,	полуфабрикатов;	потребностей различных категорий потребителей,		
ОК04,	ПОЗ разработки, адапт			
ОК07,	рецептур полуфабрикато			
ОК09	учетом взаимозаменяем			6
	сырья, продуктов, измен			
***********	выхода полуфабрикатов;	выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
ИТОГО		on white-room round observed to a second of the second of		72
		ов приготовления, оформления и подготовки к реализации о ассортимента с учетом потребностей различных категори		
	гх изделии, закусок сложног рм обслуживания	o acceptantenta e y terom norpeonocien passin india kateropa	vi þ(
ПК 2.1-2.7	ПО1 организации и	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная		
ОК 01-09	проведения подготовки	эксплуатация технологического оборудования,	5	6
	рабочих мест,	производственного инвентаря, инструментов, посуды в		
	подготовки к работе и	соответствии с правилами техники безопасности		
	безопасной эксплуатации	пожаробезопасности, охраны труда;		
	технологического	Проведение текущей уборки рабочего места повара в		
	оборудования,	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами		
	производственного инвентаря,	чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
	инструментов,	раскладывание на хранение кухонной посуды и		
	весоизмерительных	производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
	Γ	1 ,1	l	1

	приборов в соответствии	чистоты.		
	с инструкциями и			
	регламентами;			
IIK 2.1-2.7 OK 01-09	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	5	6
	ПО6 упаковки, хранения	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности		
ПК 2.2 ОК 01-09	готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.	приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;	5	30
		Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;		
		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования;		
ПК 2.3 ОК 01-09		Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче; Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	5	6

	Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
ПК 2.4 ОК 01-09	Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче; Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	5	12
ПК 2.5 ОК 01-09	Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и	5	12

	творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
ПК 2.6 ОК 01-09	Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	8	12
ПК 2.7 ОК 01-09	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных	8	18

				ı
		категорий потребителей, видов и форм		
		Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы,		
		дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.		
		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
		Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
		Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
		чистоты.		
ПК 2.8 ОК 01-09	ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	8	6
	форм обслуживания; ПОЗ разработки, адаптации рецептур с учетом	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,		
	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и	эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации		
ИТОГО	формы обслуживания;	питания).		108
	анизация и ведение процесс	сов приготовления, оформления и подготовки к реализации	холоднь	
кулинарнь	ых изделий, закусок сложно	го ассортимента с учетом потребностей различных категори		
	рм обслуживания	D. 6		Ī
ПК 3.1. ОК 01-09	ПО 1 организации и провед подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами	5	2
	оборудования,	чистоты.		

	производственного инвентаря,	Оценка наличия, выбор в соответствии с		
	инструментов,	технологическими требованиями, оценка качества и		
	весоизмерительных приборов в	безопасности основных продуктов и дополнительных		
	соответствии с инструкциями и	ингредиентов, организация их хранения до момента		
	регламентами	использования в соответствии с требованиями		
	ПО2 разработки ассортимента	санитарных правил.		
	холодной кулинарной	Оформление заявок на продукты, расходные		
	продукции с учетом	материалы, необходимые для приготовления холодных		
	потребностей различных	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного		
	категорий потребителей, видов	ассортимента.		
	и форм обслуживания;	Проверка соответствия количества и качества		
	ПОЗ контроля качества и	поступивших продуктов накладной.		
	безопасности готовой	Выбор, подготовка основных продуктов и		
	кулинарной продукции;	дополнительных ингредиентов (вручную и		
	ПО4 разработки, адаптации	механическим способом) с учетом их сочетаемости с		
	рецептур с учетом	основным продуктом.		
	взаимозаменяемости сырья,	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в		
	продуктов, изменения выхода	соответствии с нормами закладки, особенностями		
	продукции, вида и формы	заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в		
	обслуживания;	соответствии с изменением выхода холодных блюд,		
	ПО5 подбора в соответствии с	кулинарных изделий, закусок.		
ПК 3.2.	технологическими	Выбор, применение, комбинирование методов		
OK 01-09	требованиями, оценки качества,	приготовления холодных соусов, заправок сложного	5	4
OK 01-09	безопасности продуктов,	ассортимента с учетом типа питания, вида и	3	7
	полуфабрикатов,			
	приготовления различными			
	методами, творческого оформления, эстетичной подачи	последовательности приготовления, особенностей		
		38838.		
	холодных блюд, кулинарных	Приготовление, оформление холодных соусов,		
	изделий, закусок сложного	заправок сложного ассортимента, в том числе		
	ассортимента, в том числе	региональных, с учетом рационального расхода		
	авторских, брендовых,	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		
	региональных;	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения		
	ПО6 упаковки, хранения	безопасности готовой продукции.		
	готовой продукции с учетом	Оценка качества холодных соусов, заправок сложного		
	требований к безопасности;	ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.		
	ПО7 контроля хранения и	Хранение с учетом температуры подачи холодных		
	расхода продуктов.	соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче.		
		Порционирование (комплектование), сервировка и		
		творческое оформление холодных соусов, заправок		
		сложного ассортимента для подачи с учетом		
		соблюдения выхода порций, рационального		
		использования ресурсов, соблюдения требований по		
		безопасности готовой продукции.		
		Охлаждение и замораживание готовых холодных		
		соусов, заправок сложного ассортимента с учетом		
		требований к безопасности пищевых продуктов.		
		Хранение свежеприготовленных, охлажденных и		
		замороженных холодных соусов, заправок сложного		
		ассортимента с учетом требований по безопасности,		
		соблюдения режимов хранения.		
		Выбор контейнеров, упаковочных материалов,		
		порционирование (комплектование), эстетичная		
		упаковка готовых холодных соусов, заправок		
		сложного ассортимента на вынос и для		
		транспортирования.		
		Проведение текущей уборки рабочего места повара в		
		соответствии с инструкциями и регламентами,		
		стандартами чистоты:		
		мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
		раскладывание на хранение кухонной посуды и		
1	İ	HACHARO RETRAINIONS HURAUTONG B COOTRATCTRUM CO		
		производственного инвентаря в соответствии со		l

ПК 3 2	Driffon Hallicovolitio voldenne anover		
TIK 3.3. OK 01-09	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со	5	6
ПК 3.4. ОК 01-09	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального	5	6

	использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
	раскладывание на хранение кухонной посуды и		
	производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
ПК 3.5. ОК 01-09	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей	5	6
	заказа. Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального		
	расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных		
	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и		
	творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,		
	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного		
	ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и		
	замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов		
	хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная		
	упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в		
	соответствии с инструкциями и регламентами,		

	OTO WYO DTO WY WYO TO THE		
	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
	раскладывание на хранение кухонной посуды и		
	производственного инвентаря в соответствии со		
	стандартами чистоты		
ПК 3.6.	Выбор, применение, комбинирование методов	5	6
OK 01-09	приготовления холодных блюд из мяса, домашней		
	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом		
	типа питания, вида и кулинарных свойств		
	используемых продуктов и полуфабрикатов,		
	требований рецептуры, последовательности		
	приготовления, особенностей заказа.		
	Приготовление, оформление холодных блюд из мяса,		
	домашней птицы, дичи, кролика сложного		
	ассортимента, в том числе региональных, с учетом		
	рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		
	соблюдения режимов приготовления, стандартов		
	чистоты, обеспечения безопасности готовой		
	продукции.		
	Оценка качества холодных блюд из мяса, домашней		
	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед		
	отпуском, упаковкой на вынос.		
	Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
	сложного ассортимента на раздаче.		
	Порционирование (комплектование), сервировка и		
	творческое оформление холодных блюд из мяса,		
	домашней птицы, дичи, кролика сложного		
	ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода		
	порций, рационального использования ресурсов,		
	соблюдения требований по безопасности готовой		
	продукции.		
	Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса,		
	домашней птицы, дичи, кролика сложного		
	ассортимента с учетом требований к безопасности		
	пищевых продуктов.		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и		
	замороженных холодных блюд из мяса, домашней		
	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом		
	требований по безопасности, соблюдения режимов		
	хранения.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов,		
	порционирование (комплектование), эстетичная		
	упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос		
	и для транспортирования.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в		
	соответствии с инструкциями и регламентами,		
	стандартами чистоты:		
	мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
	раскладывание на хранение кухонной посуды и		
	производственного инвентаря в соответствии со		
	стандартами чистоты.		
ПК 3.7.	Разработка ассортимента холодной кулинарной		
OK 01-09	продукции с учетом потребностей различных	5	6
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Разработка, адаптация рецептур с учетом		
	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения		
	выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных		
	изделий, закусок.		
	Консультирование потребителей, оказание им помощи		
	в выборе холодных блюд, кулинарных изделий,		

		закусок, эффективное использование		
		профессиональной терминологии. Поддержание		
		визуального контакта с потребителем при отпуске с		
		раздачи, на вынос (при прохождении учебной		
		практики в условиях организации питания).		
ИТОГО		практики в условиях организации питания).		26
итого				36
RЛ 04 Опга	пи долгания ангалад и винески	иготовления, оформления и подготовки к реализации х	опопиь	IV W
		нготовления, оформления и подготовки к реализации м тимента с учетом потребностей различных категорий п		
	рм обслуживания	Thmenta e y letom norpeonocien passin indix karerophin ii	orpcon	i cach,
ПК 4.1-4.5	ПОЗорганизации и проведения	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная	7	12
OK 01-09	подготовки рабочих мест,	эксплуатация технологического оборудования,	•	1-
011 01 07	подготовки к работе и	производственного инвентаря, инструментов, посуды в		
	безопасной эксплуатации	соответствии с правилами техники безопасности		
	технологического	пожаробезопасности, охраны труда.		
	оборудования,	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте		
	производственного инвентаря,	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в		
	инструментов,	соответствии с инструкциями и регламентами		
	инструментов, весоизмерительных приборов в	(правилами техники безопасности,		
	соответствии с инструкциями и	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами		
	регламентами;	чистоты.		
	ПО2разработки, адаптации	Проведение текущей уборки рабочего места повара в		
	рецептур с учетом	соответствии с инструкциями и регламентами,		
	взаимозаменяемости сырья,	стандартами чистоты:		
	продуктов, изменения выхода	Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
	продукции, вида и формы	раскладывание на хранение кухонной посуды и		
	обслуживания;	производственного инвентаря в соответствии со		
	ПО4 подбора в соответствии с	стандартами чистоты;		
	технологическими	Выбор, подготовка основных продуктов и		
	требованиями, оценки качества,	дополнительных ингредиентов (вручную и		
	безопасности продуктов,	механическим способом) с учетом их сочетаемости с		
	полуфабрикатов,	основным продуктом.		
	приготовления различными	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в		
	методами, творческого	соответствии с нормами закладки, особенностями		
	оформления, эстетичной	заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в		
	подачи холодных и горячих	соответствии с изменением выхода холодных и		
	десертов, напитков сложного	горячих десертов, напитков.		
	приготовления, в том числе	Выбор, применение, комбинирование методов		
	авторских, брендовых,	приготовления холодных и горячих десертов, напитков		
	региональных;	сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и		
	ПО5 упаковки, хранения	кулинарных свойств используемых продуктов и		
	готовой продукции с учетом	полуфабрикатов, требований рецептуры,		
	требований к безопасности;	последовательности приготовления, особенностей		
	ПО6 контроля качества и	заказа.		
	безопасности готовой	Оценка качества холодных и горячих десертов,		
	кулинарной продукции;	напитков сложного ассортимента перед отпуском,		
	контроля хранения и расхода	упаковкой на вынос.		
	продуктов.	Оценка наличия, выбор в соответствии с		
	продуктов.	технологическими требованиями, оценка качества и		
		безопасности основных продуктов и дополнительных		
		ингредиентов, организация их хранения до момента		
		использования в соответствии с требованиями		
		санитарных правил.		
			7	12
		Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с	,	12
		-		
		учетом рационального расхода продуктов,		
		полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,		
		стандартов чистоты, обеспечения безопасности		
		готовой продукции.		
		Порционирование (комплектование), сервировка и		
		творческое оформление холодных десертов сложного		1
		ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода		

	соблюдения требований по безопасности готовой		
	продукции.		
	Хранение с учетом температуры подачи холодных		
	десертов на раздаче.		
	Консультирование потребителей, оказание им помощи		
	в выборе холодных десертов, эффективное		
	использование профессиональной терминологии.		
	Поддержание визуального контакта с потребителем		
	при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении		
	учебной практики в условиях организации питания).		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов,		
	порционирование (комплектование), эстетичная		
	упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для		
	транспортирования (при прохождении учебной		
	практики в условиях организации питания).		
	Охлаждение и замораживание готовых холодных		
	десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с		
	учетом требований к безопасности пищевых		
	продуктов (при прохождении учебной практики в		
	условиях организации питания).		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и		
	замороженных холодных десертов сложного		
	ассортимента с учетом требований по безопасности,		
	соблюдения режимов хранения (при прохождении		
	учебной практики в условиях организации питания).		2.4
	Приготовление, оформление горячих десертов с	7	24
	сложного ассортимента, в том числе региональных, с		
	учетом рационального расхода продуктов,		
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,		
	стандартов чистоты, обеспечения безопасности		
	готовой продукции.		
	Порционирование (комплектование), сервировка и		
	творческое оформление горячих десертов сложного		
	ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода		
	порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой		
	•		
	продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих		
	десертов на раздаче.		
	Консультирование потребителей, оказание им помощи		
	в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.		
	Поддержание визуального контакта с потребителем		
	при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении		
	учебной практики в условиях организации питания).		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов,		
	порционирование (комплектование), эстетичная		
	упаковка готовых горячих десертов на вынос и для		
	транспортирования (при прохождении учебной		
	практики в условиях организации питания).		
	Охлаждение и замораживание готовых горячих		
	десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с		
	учетом требований к безопасности пищевых		
	продуктов (при прохождении учебной практики в		
	условиях организации питания).		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и		
	замороженных горячих десертов сложного		
	ассортимента с учетом требований по безопасности,		
1	соблюдения режимов хранения (при прохождении		
	pentingenin penting aparenin (upu upokokgenin		
		1	
	учебной практики в условиях организации питания).	7	6
	учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление холодных напитков	7	6
	учебной практики в условиях организации питания).	7	6

полудоориватов, состовления режимов приготовления, стандиртов частотом, обеспечения безопасности потовой продукции. Порционировавие (комплектование), серинровка и творческое оформление колодных пашитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения пребований по безопасности тотовой принукции. Хранение с учетом температуры подачи колодных пашитков профессомального использования ресурсков, соблюдения требований по безопасности тотовой принукции. Хранение с учетом температуры подачи колодных пашитков на выборе холодных пашитков, мфективное колодных пашитков, и ферективное колодных пашитков, мфективное колодных пашитков, и предестивной принуксе рым профессомальной термипскоги. Поддержание визуального кончаста с потребителем при отнужее разлечи, на выпо, (при прохождении учебной практики в усповиях организации интавия). Выбор контейцеров, упакомочным за метриалов, порционарование (комплектования), этегитивно учебной практики в усповиях организации питавия). Оклаждение закораживания стоямых холодных пашитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований и колодных учебной практики в укловиях организации питавия). Хранение свежепристопленных холодных пашитков сложного ассортимента и колодных учебной практики в укловиях организации питавия). Хранение свежепристопленных холодных пашитков сложного ассортимента в учетом требований по безопасности пишевых учебной практики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимом хранения (при прохождении учебной практики в учетом требований по безопасности и тоговый пракуустии. Приготовление свежепристопленных холодных пашитков сложного ассортимента в учетом требований по теропислочных полуфабрикатов, соблюдения реженом при тоговлениях стандартов тистовый пракуустии. Пракустиии. Пракустиии. Пракустиии. Пракустиии. Хранение свежепристопленных организации питавия). Хранение срежены напитков подачи торчених напитков вымоси спольности потовой пракустии. Хранение соформательной терминскоговиных отговый пракустии учебной пракустии. Хранение сре			
готовой продукции. Порционпровышем (комплектование), сервировка и творческое оформление холяцьях вышителя сложного ассертимента для подачи у тестом соблюдения рассурсии, соблюдения ресоброма, соблюдения ресурсов, соблюдения рефосмаций по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи колодных вышихов на раздите. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков на раздителе профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуксе с раздачи, на выпос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковствымие), эстептивая утнаковортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Оздаждение и замораждивание готовых холодных напитков сложных холодных напитков сложных организации питания). Охдаждение и замораждивание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пицевых продуктом (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свеменриотовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований и безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свеменриотовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента, толу обращения питания). Кранение свеменриотовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента питания. Притоговление, оформление горячих папитков сложного ассортимента режимом притогоженных учетом предуктов, потромнения для подачи с учетом соблюдения выкода порилй, рашимень условиям организации выкода порилй, рашимень условиям организации нитания). Хранение свеменригоговленных напитков соожного непывающие профессионального использования ресурсов, соблюдения рефоктации организации нитания). Хранение свеменритоговленных напитков по расуктим. Поддержание выхуманного котанизации нитания). Кранение свемен	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,		
Порипонирование (комплектование), сервировка и тороческое оформление холодилах папиткое сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода пориций, рацинального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранешие с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание вы помощи в выборе компленьх напитков, эфексивное использование профессиональной термипологии. Поддержание визучального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выное (при прохождении учебной практики в условиях гранитации випания). Выбор контейнеров, учаковочных материалов, порционирование (комплектование), отститива учаковка готовых холодных напитков на выное и для транспертирование (комплектование). Отслаждение и для практики в условиях организации питания). Оклаждение и амераженнымие готових холодных напитков и докоменных организации интания). Оклаждения с докоменных организации интания). Оклаждения с докоменных организации интания). Учетом транужения продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации интания). Оклажденных материализации интания. Учетом требований и беспласности, соблюдения режимым хранения (при прохождения учебной практики в условиях организации интания). Пригоговаетие, соблюдения учебной практики в условиях организации интания учебной практики в условиях организации интания; образации учебной практики в условиях пранитации интания). Пригоговаетия учебной практики в условиях пранитации интания; учетом пременям притоговенных становного досортимента для подраждения и практики и практики в породуктов, получарабрикати, соблюдения и практики и учебной практики и учеб			
таорческое оформление холодинах папитков сложного ассортимента для подачи с учетом съблюдения въясъда порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодимх выпитков на раздаче. Консультаррование потробителей, оказание им помощи и выборе холодимх напитков, эффективное использование профессиональной терринистотии. Подгоржание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выпос (при прохождении учебной практика в условиях организации питации). Выбор контейнером, унаконсчитах материалов, порименирование (комплексование), к сетегования упакова готовых холодимх напитков на вывос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питация). Оклаждение и выпораживание готовых холодимх напитков сложного ассортимента, полуфобриктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации учебной практики в услових организации из замороженных молодимя. Машитков сложного ассортимента в сучетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питация). При отвенение, оформление г горачих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом разборания практуры подачи горочних напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом реформление г горачих напитков сложного ассортимента в том числе региональных, с учетом реформление г горачих напитков продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режкую пристовления, стандартов чистовы, оборания режкую пристовы, оборания вывос при горачих папитков пародукции. Торацения раздаче. Коме, за промажие потребителей, оказания и порочих промущим. Учетом проформати папитков на выпоснит горачих папитков на выпоснит горачих папитков на выпоснити учебной практии в условиях организации питация). Уранение с учетом требований по безопасности, соблюдения учетом проформации при прохождении учебной практики в условиях организац			
аесортимента для подачне с учетом соблюдения выхода порицій, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Храневие с учетом температуры подачи холодных напитком на рездаме. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиональной терминосогии. Подгрежание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вывосе (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, утаковочных материалов, портионирование (комплектование), эстепчиная утаковка готовых холодных напитков на дольных утакновочных организации питания). Оклаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортания учебной практики в условиях организации питания). Оклаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортанизация интания). Хранешие с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождения учебной практики в условиях организации питания). Хранешие с сместритимента с учетом требования по селожного ассортамента с учетом требования по безопасности пищевых продуктов (при прохождения учебной практики в условиях организации питания). Притотеменных холодных напитков сложного ассортимента, в условиях организации питания). Притотеменне, с учетом требований по безопасностог, соблюдения режимов храневия (при прохождения учебной практики в условиях организации питания). Притотеменне, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом ребований по безопасности готовой продукции. Иритотеменне, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом ребований по безопасности готовой продукции. Хранеше с учетом температуры подачи горячих напитков подовина рабора практики в куслових организации питания). Выборе горячих напитков накода порый, рационального использование питотеменне путебной практики в учетом температуры подачи горячих рабора практики в учетом ребований по безопасности готовой практики			
портий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи колодинах напитков на раздаче. Консультирование потреботстаей, оклуание им помощи в выборе хоподных илиптков, эффективное использование профессиональной герминологии. Подасржание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вылюе (при прохождении учебной практиче и условиях организации питании). Выбор контейнеров, унаковенных материалов, портионирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питании). Выбор контейнеров, унаковенных материалов, портионирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Оклаждение и амограживание готовых колодинах напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свеженриготовленных, охлажденных и замороженых холодинах напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимом хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе регональных, с учетом рационального расхота продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, станартов чистоты, обеспеченые безопасности, готовой продуктии. Порционирование (комплектование), сервировка и твортеское оформление горячих напитков сложного ассортимента двя подачи с учетом отбенения выхода порций, рационального использования ресуров, соблюдения гребований по безопасности готовой продуктии. Консультирование порачение порячих напитков сложного использования префессиональной терминостии. Подидериями рефомение горячих напитков сомпление потребителем при отпуске с раздачи, на вынос и для транспользование профессиональной терминостания, учебной практики в условиях организации итсяния). Выбор контейнеров, унакоменных матерыя, останаться и для пранити учебной практики в учебном пран			
ообласнения требований по безопасности готовой продуктиии. Хрявьение с учетом температуры подачи холодных напитков на разазаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, аффективное использование визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вывос (при прохождении учебной практики в услових организации питания). Выбор коптейнеров, учаковочных материалов, поршлопирование (комплектование), этет-ичиная учакова потовых холодных напитков на вынос и для транелортирования (при прохождении учебной практики в учебной практими в учебной к практими в учебной практими в учебной практими в учебном трактими в учебном трактими в прозитоки с учетом требований к безопасности пашевых продуктов (при прохождении учебной практими в учебноми гора практими в учебноми практими в учебноми практими в учебноми гора практими практими учебной практими в учебноми гора практими питания). Приготовление, оформжение горачих напитков сожного ассортимента, в гом числе региональных, с учетом разхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов прасуктии. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горачих напитков сожного всесотномента рекомной продукции. Хрянение с учетом температуры подачи горачих напитков на вынос (пра прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выборе горачих напитков, эффективное продукции. Хрянение с учетом температуры подачи горачих напитков на вынос (пра прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, учаковочных материалов, поримения практики в условиях организации питания. Хранение с сучетом требований по безопасности, собподения режимом хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Храненой пр			
продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных ванитков на раздаче. Консультаривание поробесенопальной герминологии. Ноддержание вызодального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, унаковочных материалов, порционирование (компинектование), эстепичная упаковка готовых холодных напитков па выпос и для траненогрупования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание потовых холодных папитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных колодных папитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности, соблюдения режимам организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных колодных напитков сложного ассортимента путемы прохождении учебной практики в услових организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента в услових организации питания, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режиме притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Поршонирование (комплектование), сервировка и твороческо оформление горячих папитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порщий, рационального пеционахования ресурсов, соблюдения пребований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на вызборе горячих напитков, ферективное использование росуменных учебной практики в условиях организации питания). Выбор котогийнером, учаковочика материалов, поршонирование (комплектование), есепиаловы, эстетичных учаковой практики в условиях организации питания). Выбор котогийнером, учаковочных материалов, поршонирование (комплектование), эстетичных учакой практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охажжения из			
Хранение с учетом температуры подачи холодных напитиков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных папитков, аффективное использование профессиональной терминологии. Подасржание пизуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выное (при прохождении учебной практиви в условиях организации питания). Выбор контейнеров, учаковочных материалов, порционирование (при прохождении учебной практиви в условых хотраниях напитков на выпос и для транспортирования (при прохождении учебной практиви в условых хотранизации питания). Охавждение и закороживание тотовых холодных напитков подкомно в состримента, подуфибрыватов с учегом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практивы в условиях организации штания). Хранение сежсепри тотовых сранации питания). Хранение сежсепри тотовых сранации питания. Учебной практиви в условиях организации штания. Учебной практиви в условиях организации штания. Трянетоговается, собъюдения режимов хранения (при прохождении учебной дветики в учебной практики в учетом сорганизации цитания). Притоговления режимов хранения (при прохождении учебной практики в учетом сорганизации цитания). Притоговления, станартов инстоты, обсоледения режимов прастуми, станаратов инстоты, обсоледения режимов продуктим. Порцюннование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного вссортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, ращновального непользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на рахдаче. Консультарование отребителей, оказанне ин помощи в наборе горячих напитков, офективанов, поримонрование (комплектованне), эстепичная, учаковой практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, унаковочных митериалов, поримонрование (комплектованне), эстепичная учасной практики в условиях организации питания).	=		
навитков на раздаче. Консудьтвирование погребителей, оказание им помощи в пыборе холодиых папитков, эффективное использование профессиональной терминология. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вывос (при прохождении учебной практики в условиях организации штитания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, поринопирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодиых папитков на вывос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодиых напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пипеных продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленых, охлажденных и замороженных холодиых напитков сложного ассортимента с учетом гребований по безопасности, собподения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Притотовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента с учетом раскода приодуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творусское оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом собполения выхоля порний, рационального использования ресурсов, собполения трабавний но безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков па раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в наборе горячих напитков, эффективное использования ресурсов, обопьсных установании питания). Выбор контейнеров, удаковочных материалов, порниопирование (комплектование), останизации питания). Хранение с режения учетом материалов, порниопирование (комплектование) страименотичи. Поддержание визуального контакта в сложного нарактики в услових организации питания). Хранение сежеспри отовленыму, солжждении учебной практики в услових организации питания).			
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодиях напитков, эффективное использование профессиональной терминопотия. Поддержание визуального контакта с потребителем при оттуске с раздачи, на выпос (при прохождении учебной практика в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, поринопирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодиых напитков потовых холодных напитков и выпос и для траненортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Оклаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатив в условиях организации питания). Хранение свежепритоговленных, оклаждении и замороженных холодинах напитков огранизации питания). Хранение свежепритоговленных, оклаждении и заморожениих холодинах напитков огложного ассортимента с учетом требований по безопасности, собявления режимов кранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Притотовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального раксова продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов при тотовления, стандартов "неготы, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в наборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание штуального контакта с потребителем при оттуске с раздачи, на вынос и для траненоготия. Выбора контейтеров, для вынос и для траненоготия учебной практики в условиях организации питания). Хранение сежеспритотовленных, оклажденных и замороженных учебной практики в условиях организации питания). Хранение сежеспритотовленных, оклажденных и замороженных меня			
в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиовальной термивногоия. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выпос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, улаковочных материалов, поривовирование (комплектование), эстепчиная упаковка готовых холодных папитков на выпос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охизждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований и безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации штании). Хранение свежепритоговленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюденыя режимов хранения (при прохождения учебной практики в условиях организации питания). Притоговление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов при потовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения рекурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков порний, рационального использование профектелем при потруск с раздачи, на вынос и для траненовтирование (комплектование) терминологии. Поддержания визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос и для траненортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свеженриготовленных, оклажденных и учасной практики в условиях организации питания). Хранение свеженритотовленных, оклажденных и замороженных прирых напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения растова практики в условиях организации питания).			
использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, поримопирование (комплектование), тестичная упаковочных учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодилых напитков сложного зестотных прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодилых напитков сложного зестимная и реализации питания). Хранение свежегіритополенных, охлажденных и укловиях организации питания). Хранение свежегіритополенных, охлажденных и замороженных учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Притотоватение, оформление горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов промения регимена при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Притотоватение, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом решименального расходы продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов при отовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и попрактим дационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подячи горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминосто ил. Поддержание визуального контакта с потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использования профессионального использования регурсов, соблюдения учетом температуры подячи горячих напитков и терминосто ил. Поддержание профессионального контакта с потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков с терминосто ил. Поддержание профессионального контакта у степинаму напитков и терминосто и подложенных матитков с тегинива). Учаковка практики в условиях о			
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с рязажи, на вывьее (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порицопирование (комплектование), эстетичная унаковка готовых холодных напитков на вынее и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков спожного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региопальных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Поризопирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подли с учетом соблюдения выхода пориций, рационального использовании ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков, эффективное непользование потребителей, оказание им номощи в выборе горячих напитков, эффективное непользование профессиональной терминопотии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выное (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, унаковочных материалов, порционирование (комплектование), этетичная унаковка готовых торячих напитков, эффективное непользование поречих напитков, эффективное непользование порочих напитков, эффективное непользование порочих напитков, эффективное непользование порочих напитков по для транепортирования (при прохождении учебной практики в услових папитания). Хранени			
при отпуске с раздачи, на выное (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, утаковочных материалов, порционирование (комплектованию), эстетичная удаковка готовых холодных выпитания). Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сножного ассортимента, полуфабрикатов с учетом пребований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение евежепритотовленых, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюденыя режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовленые, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфафикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Поршновирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения трекований режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Поршнованнеи горячих напитков, сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения въксода порций, рационального использование ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков и вывос подачиний при отпуске с раздаче. Копсультирование потреботелей, оказание им помощи в выборе корячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание вигрального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вывос от для транспортирования (комплектование), этстичная унаковка готовых горячих напитков на вывос и для транспортирования (комплектовании). Выбор контейнеров, утаковочных метриальний учебной практики в условиях организации питания). Хранение есежепритотольсенных, охлажденных и замороженных горячих напитков в напитения. Хранение сеежепритотольсенных, охлаждения и учебной практики в условиях ор			
учебной практики в условиях организации интания). Выбор контейнеров, упаковечных материалов, порционирование (комплектование), эстепчивая упаковка готовых колодных напитков на выное и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых колодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных колодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблодения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода проруктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порименрование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента дия подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование погребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Подгражание визрального контакта с потребителем при отнуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации интания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстепчная упаковка тотовых горячих напитков на выпос и для транспортирование (комплектование), эстепчная упаковка тотовых горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблоденных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблоденных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблоденных раздачения (при п	Поддержание визуального контакта с потребителем		
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порцоинирование (комплектование), стетичная упаковка готовых холодиых напитков па выпос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом пребований к безопасности инщевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюденных режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе ретиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стапдартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продуктии. Поршонирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения ракования продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков, облюдения гребований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Ноддержание низуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вылос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), этетичная упакова готовых горячих напитков на выпос и для транспортирования (комплектовании), этетичная упакова готовых горячих напитков на выпос и для транспортирования (комплектовании), этетичная упакова готовых горячих напитков на выпос и для транспортирования (комплектовании), этетичная упакова готовых горячих напитков прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и чамороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований (при прохождении)			
порционирование (комплектование), эстегичная упаковка готовых холодных напитков на выное и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учегом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение веженритоговленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учегом требований по безопасности, собнодения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учегом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для полачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помонци в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в услових огранизации питания). Выбор контейнеров, унаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная унаковки готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в услових огранизации питания). Хранение свеженриготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в услових огранизации питания).	учебной практики в условиях организации питания).		
порціющорование (комплектование), эстегичная упаковка готовьх холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безоласности пицевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свеженриготовленных, охлажденных и замороженных колодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безоласности, собподения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безоласности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сасортимента для полачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использования ресурсов, портирование порфессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с спотребителем при отпуске с раздачи, на выпос (при прохождении учебной практики в условиях огранизации интания). Выбор контейнеров, унаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная унаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в услових огранизации питания). Хранение свеженриготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в сложнох организации питания).			
упаковка готовых колодных напитков на выное и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых колодимах напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденимы и замороженных колодных напитков соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, формление горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов кранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, формление горячих напитков, полуфабрикатов, соблюдения режимов при отовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порцювирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной тераничнологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в услових организации питания). Выбор контойнеров, упаковочных материалов, порицюмирование (комплектование) и для транспортирования (при прохождении учебной практики и услових организации питания). Хранение сежеспритотовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюденны учебной практики в услових организации питания).	порционирование (комплектование), эстетичная		
транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфаринатов с учегом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблодения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использования в условиях организации притожении учебной практики в условиях организации прихождении учебной практики в условиях организации прихождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, унаковочных материалов, поршионирование (комплектование), эстетичная унаковочных материалов, поршионирование (комплектование).			
практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Притотовление, формление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхола продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой пролукции. Порщонирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом осблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения прагований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Копсультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной герминологии. Поддержание впрофессиональной герминологии. Поддержание впрофессиональной герминологии. Поддержание впрофессиональной герминологии. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в услових организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в услових организации питания).	транспортирования (при прохождении учебной		
Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, формление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода пюрцуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при оттуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практик в условиях организации питания).			
напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выпос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на выное и для тракспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных колодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в услових организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в услових организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков с ложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Притотовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, улаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепристовленных, охлаждениих и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, улаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом гребований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	продуктов (при прохождении учебной практики в		
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных холодных сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов храневия (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации интания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Притотовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстегичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения режурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по тапита.			
соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения режурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной грактики в учетом требований по тапита.			
учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичиая упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденых и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, улаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов притотовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации путенных).			
учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации пучебной практики в условиях организации пучебной замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Приготовление, оформление горячих напитков	7	6
полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в укловиях организации питания).		7	6
стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов кранения (при прохождении учебной практики в условиях организации потовности, соблюдения режимов кранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с	7	6
готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,	7	6
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	7	6
творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности	7	6
ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питомуждении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	7	6
порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежепритотовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и	7	6
соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного	7	6
продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода	7	6
Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,	7	6
напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	7	6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	7	6
в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих	7	6
использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.	7	6
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи	7	6
при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное	7	6
учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.	7	6
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем	7	6
порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении	7	6
упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	7	6
транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов,	7	6
практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная	7	6
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для	7	6
замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной	7	6
ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации путебной практики в условиях организации путебной практики в условиях организации пучебной практики в условиях организации питания).	7	6
соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и	7	6
учебной практики в условиях организации питания).	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного	7	6
T T T T	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности,	7	6
11К 4.6. ПО1разработки ассортимента Разработка ассортимента холодных и горячих 7 12	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении	7	6
	сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		

OK 01-09	холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
•			·	72
мучных к		готовления, оформления и подготовки к реализации о ассортимента с учетом потребностей различн		
ПК 5.1 -5.5 ОК 01-05, ОК07, ОК09	ПОЗорганизации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменение выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Ориготовления, особенностей заказа.	5	30

		Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
ПК 5.6. ОК 01-05, ОК07, ОК09	ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	5	6
ИТОГО	оослуживания	<u> </u>		36
	ние профессий рабочих, должност	·		
ПК 7.1. ПК 7.2. ОК 01-05, ОК07, ОК09	ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в	 Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров; Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров; Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; Выполнение операций процеживания; Уборка рабочих мест. 	4	6
	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; ПОЗ Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ПО4Приготовление горячих	1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов; 4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Порционирование и отпуск супов массового спроса; 7. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию	4	12

	- · · ·		1
блюд по заданию повара;	повара (при прохождении учебной практики в		
ПО5Приготовление горячих	условиях организации питания).;		
напитков по заданию повара;	9. Уборка рабочих мест.		
ПО6Приготовление холодных и	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
горячих сладких блюд,	основных соусов;		
десертов по заданию повара;	2. Подбор оборудования, инвентаря для		
ПО7Приготовление и	приготовления		
оформление салатов, основных	соусов;		
холодных закусок, холодных	3. Подготовка пряностей, приправ и других		
рыбных и мясных блюд по	продуктов для приготовления соусов;		
заданию повара;	4. Приготовление соусов массового спроса;		
ПО8Приготовление холодных и	5. Выполнение операций (измельчения,		
горячих соусов, отдельных	процеживания, протирания) для приготовления		
компонентов для соусов и	соусов;		
соусных полуфабрикатов по	6. Порционирование и отпуск соусов;		
заданию повара;	7. Оформление платежей (при прохождении учебной		
ПО9Порционирование	практики в условиях организации питания);		
(комплектация), раздача блюд,	8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
напитков и кулинарных	повара (при прохождении учебной практики в		
изделий по заданию повара;	условиях организации питания);		
ПО10Прием и оформление	9. Уборка рабочих мест.		
платежей за блюда, напитки и			
кулинарных изделий по			
заданию повара;	1.0	4	
ПО11Упаковка готовых блюд,	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
напитков и кулинарных	блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;		
изделий на вынос по заданию	2. Подбор оборудования, инвентаря для		
повара.	приготовления блюд и гарниров из круп и		
ПО12 контроля качества и	макаронных изделий;		
безопасности готовой	3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и		
кулинарной продукции;	молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров,		
	сахара и других продуктов для приготовления блюд		
	и гарниров из круп и макаронных изделий;		
	4. Приготовление блюд и гарниров из круп и		
	макаронных изделий не сложного приготовления по		
	заданию повара;		
	5. Порционирование и отпуск;		
	6. Оформление платежей за блюда (при прохождении		
	учебной практики в условиях организации питания);		
	7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
	повара (при прохождении учебной практики в		
	условиях организации питания);		
	8. Уборка рабочих мест.		
	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
	блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не		
	сложного приготовления по заданию повара;		
	2. Подбор оборудования, инвентаря для		
	приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых		
	и кукурузы;		
	3. Подготовка пряностей, приправ и других		
	продуктов для приготовления блюд и гарниров из		
	овощей, бобовых и кукурузы;		
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей,		
	бобовых и кукурузы;		
	5. Порционирование и отпуск;		
	6. Оформление платежей за блюда (при прохождении		
	учебной практики в условиях организации питания);		
	7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
	повара (при прохождении учебной практики в		
	условиях организации питания);		
	8. Уборка рабочих мест.		
	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
	блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не	-	~
	1 1 1 1		

сложного приготовления по заданию повара; 2 Подбор оборудования, инвентаря для		
2 годоор ооорудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;		
3. Подготовка пряностей, приправ и других		
продуктов для приготовления блюд;		
4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных		
продуктов моря		
5. Порционирование и отпуск блюд;		
6. Оформление платежей за блюда (при прохождении		
учебной практики в условиях организации питания);		
7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
повара (при прохождении учебной практики в		
условиях организации питания);		
8. Уборка рабочих мест.	4	6
1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, не сложного	4	O
приготовления;		
Подбор оборудования, инвентаря для приготовления		
для приготовления блюд из мяса и птицы;		
3. Подготовка пряностей, приправ и других		
продуктов для приготовления блюд;		
4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов,		
домашней птицы и дичи;		
5. Порционирование и отпуск блюд;		
6. Оформление платежей за блюда (при прохождении		
учебной практики в условиях организации питания);		
7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
повара (при прохождении учебной практики в		
условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
орка рабочих мест. Организация рабочего мест по приготовлению	4	6
блюд из домашней птицы и дичи не сложного	7	U
приготовления;		
Подбор оборудования, инвентаря для приготовления		
для приготовления блюд из мяса и птицы;		
3. Подготовка пряностей, приправ и других		
продуктов для приготовления блюд;		
4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов,		
домашней птицы и дичи;		
5. Порционирование и отпуск блюд;		
6. Оформление платежей за блюда (при прохождении		
учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
лена повара (при прохождении учебной практики в		
повара (при прохождении учеоной практики в условиях организации питания);		
8. Уборка рабочих мест.		
1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
блюд из яиц и творога не сложного приготовления;	•	~
Подбор оборудования, инвентаря для приготовления		
блюд из яиц и творога;		
3. Подготовка пряностей, приправ и других		
продуктов для приготовления блюд;		
4. Приготовление блюда из яиц и творога		
5. Порционирование и отпуск блюд;		
6. Оформление платежей за блюда (при прохождении		
учебной практики в условиях организации питания);		
7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
повара (при прохождении учебной практики в		
условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
оорка раоочих мест. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
мучных блюд, выпечных изделий из теста с	7	U
фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного		
The many many many and continue incompanies of the continue of		

приготовления;		
Подбор оборудования, инвентаря		
3. Подготовка пряностей, припра		
продуктов для приготовления бли		
4. Приготовление мучных блюд,		
из теста с фаршами, пиццы по зад		
5. Порционирование и отпуск бли		
6. Оформление платежей за блюд учебной практики в условиях орг		
учеоной практики в условиях орг 7. Упаковка готовых блюд на выг		
ловара (при прохождении учебно		
повара (при прохождении учеонс условиях организации питания);	ппрактики в	
условиях организации питания), 8. Уборка рабочих мест.		
1. Организация рабочего места по	приготовлению 4	6
холодных блюд и закусок массов		U
Подбор оборудования, инвентаря		
	для приготовления	
закусок;	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , 	
3. Подготовка пряностей и други		
приготовления холодных закусок		
4. Приготовление салатов, холоди	ых и горячих	
закусок из рыбы и мяса;	,,,,	
5. Порционирование и отпуск бли 6. Оформиение платежей за блик		
6. Оформление платежей за блюд		
учебной практики в условиях орг		
7. Упаковка готовых блюд на вып		
повара (при прохождении учебно условиях организации питания);	практики в	
условиях организации питания), 8. Уборка рабочих мест.		
1. Организация рабочего места по	приготовлению 4	6
холодных и горячих сладких блю		U
сложного приготовления;	ц, десертов не	
Подбор оборудования, инвентаря	пля приготорпения	
десертов;	для приготовления	
3. Подготовка пряностей и други	A HIDOHARTON HING	
приготовления десертов;	к продуктов дли	
4. Приготовление холодных и гор	ячих спалких биюл	
десертов;	тих олидких олюд,	
5. Порционирование и отпуск бли	эπ:	
6. Оформление платежей за блюд		
учебной практики в условиях орг	\ 1	
7. Упаковка готовых блюд на вы		
повара (при прохождении учебно		
условиях организации питания);	i iipukiiikii B	
8. Уборка рабочих мест.		
1. Организация рабочего места по	приготовлению 4	6
холодных и горячих напитков не		O
приготовления;	MIOMITOT O	
Подбор оборудования, инвентаря	лля приготовления	
напитков;	A F	
3. Подготовка пряностей и други	к пролуктов для	
приготовления напитков;	предуптев для	
4. Приготовление холодных и гор	ччих напитков:	
5. Порционирование и отпуск наг		
6. Оформление платежей за напи		
прохождении учебной практики в		
организации питания);		
7. Упаковка готовых блюд на вы	ос по заланию	
повара (при прохождении учебно		
условиях организации питания);	. Irpaktiikii b	
8. Уборка рабочих мест.		
1. Организация рабочего места по	приготовлению 4	6
блюд диетического и лечебно-пр		_
and given reckers in he technology	T	
питания;		

		Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков;		
		3. Подготовка продуктов для приготовления напитков;		
		4. Приготовление горячих напитков;		
		5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении		
		учебной практики в условиях организации питания);		
		7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию		
		повара (при прохождении учебной практики в		
		условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
ПК 7.3.	ПО1подготовки к работе	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
ПК 7.4.	кондитерского цеха и своего	дрожжевого безопарного теста и изделий из него;		
ОК 01-05,	рабочего места в соответствии с	2.Подбор оборудования и инвентаря;		
ОК07, ОК09	инструкциями и регламентами	3. Подготовка продуктов для приготовления		
	организации питания ПО2 уборки рабочих мест	дрожжевого безопарного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого безопарного теста и		
	сотрудников кондитерского	ч. Приготовление дрожжевого осзопарного теста и изделий из него;		
	цеха по заданию кондитера	5. Порционирование и отпуск;		
	ПОЗ упаковки готовой	6. Оформление платежей (при прохождении учебной		
	продукции и складирования	практики в условиях организации питания);		
	пищевых продуктов,	7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		
	используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной	повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);		
	продукции или оставшихся	8. Уборка рабочих мест.		
	после их приготовления, с	over them keep and and a		
	учетом требований к	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
	безопасности и условиям	дрожжевого опарного теста и изделий из него;		
	хранения по заданию кондитера	2. Подбор оборудования и инвентаря;		
	ПО 4 подготовки теста,	3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него;		
	начинки и полуфабрикатов для	4. Приготовление дрожжевого опарного теста и		
	кондитерской и шоколадной	изделий из него;		
	продукции по заданию	5. Порционирование и отпуск;		
	кондитера ПО 5 изготовления презентации	6. Оформление платежей (при прохождении учебной		
	кондитерской и шоколадной	практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		
	продукции по заданию и под	повара (при прохождении учебной практики в		
	руководством кондитера	условиях организации питания);		
	ПО 6 приема и оформления	8. Уборка рабочих мест.		
	платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по	1. Организация рабочего места по приготовлению изделий дрожжевого слоеного теста;	4	6
	заданию кондитера	2.Подбор оборудования и инвентаря;		
	ПО 7 упаковки готовой	3. Подготовка продуктов для приготовления изделий		
	кондитерской и шоколадной	из дрожжевого слоеного теста;		
	продукции на вынос по	4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного		
	заданию кондитера.	теста; 5. Порционирование и отпуск;		
		 порционирование и отпуск, Оформление платежей (при прохождении учебной 		
		практики в условиях организации питания);		
		7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		
		повара (при прохождении учебной практики в		
		условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
		1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
		изделий из дрожжевого слоеного теста;	•	
		2.Подбор оборудования и инвентаря;		
		3. Подготовка продуктов для приготовления изделий		
		из дрожжевого слоеного теста; 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного		
		4. Приготовление изделии из дрожжевого слоеного теста;		
		5. Порционирование и отпуск;		
	1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

	1. Организация рабочего места по приготовлению кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов; 4. Приготовление кремов и других отделочных полуфабрикатов; 8. Уборка рабочих мест.	4	12
	кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов; 4. Приготовление кремов и других отделочных полуфабрикатов;	4	12
	кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов; 4. Приготовление кремов и других отделочных	4	12
	кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов;	4	12
	кремов и других отделочных полуфабрикатов; 2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления кремов	4	12
	кремов и других отделочных полуфабрикатов;	4	12
		4	12
	1.Организация рабочего места по приготовлению	4	12
	8. Уборка рабочих мест.		
	условиях организации питания);		
	повара (при прохождении учебной практики в		
1	практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		
	6. Оформление платежей (при прохождении учебной		
	5. Порционирование и отпуск;		
	4. Приготовление сдобного теста и изделий из него;		
	сдобного теста и изделий из него;		
	3. Подготовка продуктов для приготовления		
	2.Подбор оборудования и инвентаря;		
	сдобного теста и изделий из него;	т	J
	оорка рабочих мест. П.Организация рабочего места по приготовлению	4	6
	условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.		
	повара (при прохождении учебной практики в		
	7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		
	практики в условиях организации питания);		
	6. Оформление платежей (при прохождении учебной		
	5. Порционирование и отпуск;		
	него;		
	4. Приготовление пряничного теста и изделий из		
	пряничного теста и изделий из него;		
	2.Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления		
	пряничного теста и изделий из него;		
	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
	8. Уборка рабочих мест.		
	условиях организации питания);		
	повара (при прохождении учебной практики в		
	7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		
	практики в условиях организации питания);		
	6. Оформление платежей (при прохождении учебной		
	5. Порционирование и отпуск;		
	4. Приготовление изделий из бездрожжевого слоеного теста;		
	из бездрожжевого слоеного теста;		
	3. Подготовка продуктов для приготовления изделий		
	2.Подбор оборудования и инвентаря;		
	изделий из бездрожжевого слоеного теста;		
	1. Организация рабочего места по приготовлению	4	6
	8. Уборка рабочих мест.		
	условиях организации питания);		
	повара (при прохождении учебной практики в		
	практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию		
	6. Оформление платежей (при прохождении учебной		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для реализации рабочей программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

специальные помещения и оснащение:				
Вид деятельности	Тип и наименование специального	Оснащение специального помещения		
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	помещения Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ: Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ — 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритгорница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4ПІ; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ, Кофемолка BOSCH МКМ, Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксеры пружной ТЕFAL; Миксеры огружной TEFAL; Миксеры огружной TEFAL; Миксерь барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималка; Соковыжималка; Соковыжималка; Термометр инфракрасный, универеальный (-50+420C); Термометр инфракрасный, универеальный (-50+420C); Термометр инфракрасный, универеальный (-50+420C); Термометр инфракрасный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритгорница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритгорницы Кіtfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик; Шинковка ручная ВМАТЕК U; Шинковка ручная ВМАТЕК U; Шинковка ручная ВМАТЕК U; Шинковка ручная МОULINEX; Блендер "КЕNWOOD" ВL 745; Блендер "КЕNWOOD" ВL 745; Блендер Неmitoh Веасп HHB 250S-СЕ; Весы ВТ-15 электронные; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная НWH В10; Миксер "Кеnwood; Миксер "Кеnwood; Миксер вобох20х450мм.18кг); Миссер профессиональный "КЕNWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей;		

Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*69 Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 г Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовы Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ НURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомата Abat Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/10 открытые	BGC; мм; посуда;
гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные НURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*69 Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Разециіі PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 В Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 в Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ НURAKAN HKN-V300) Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/10 открытые	BGC; мм; посуда;
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*65 Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 г Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ НURAKAN HKN-V300) Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ППодставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/100 открытые	BGC; мм; посуда;
Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*65 Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Раѕquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 г Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ НURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомат а ITERMA SCC-61/100 открытые	BGC; мм; посуда;
Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*69 Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Разquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 в Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 в Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	BGC; мм; посуда;
Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 г Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300) Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	BGC; мм; посуда;
Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 п Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 г Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомат ITERMA SCC-61/10 г открытые	мм; посуда;
Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 п Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 п Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ НURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 В Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 в Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 п Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 п Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырех уровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 Н Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 г Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовы Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 по Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 по Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	мм; посуда;
Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	посуда;
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	
Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	
Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	
БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	
Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat П Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/102 открытые	
Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые	K-6M
открытые	
Блендеры ручные погружные	
ПМ 02. Организация и Учебная кухня Рабочее место преподавателя, рабочие места обуча	юшихся.
ведение процессов ресторана (с зонами учебная мебель;	тощимел,
The contractive of contractive of the contractive o	плл нас
приготовления, оформления и для приготовления	The Man
подготовки к реализации холодных, торячих Ванны моечные лвухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-	Rс
горячих блюд, кулинарных блюд, кулинарных сифоном;	
изделий, закусок сложного изделий, сладких Весы кухонные Maxwell MW-1451;	
ассортимента с учетом блюд, десертов и Весы ВНЦ – 10;	
потребностей различных напитков) Коврики диэлектрические;	
категорий потребителей, Плита "Мечта" электрическая;	
видов и форм обслуживания Столы профессиональные СП-2/1500/600;	
видов и форм оослуживания Тостер;	
Фритюрница;	
Холодильник "Юрюзань";	
Электроплита ПЭ-4Ш;	
Блендер DEXP SX-100;	
Гастроемкости;	
Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;	
Кофемолка BOSCH МКМ;	
Кофемолки электрические Ладомир;	
Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО;	
Миксер погружной TEFAL;	
Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;	
Миксер-барбекю UFESA BB 24;	
Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;	
Соковыжималка;	
Соковыжималки Endever Sigma-65;	
Столы рабочие островные СПО 18/600;	
Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С)	,
Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая,	
MATFER;	
Тостер;	
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN	J-V300;
Фритюрница AIRHOT EF4 215х280х320 мм;	
Фритюрницы Kitfort KT-2009;	
Холодильник "Полюс";	
Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик;	

		Шинковка ручная BIMATEK U;
		Шинковка ручная MOULINEX;
		Блендер "KENWOOD" BL 745;
		Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
		Весы ВТ-15 электронные;
		Весы лабораторные ЕТ-1000М;
		Весы электронные "ВР-4149-10 БР";
		Машина тестомесильная HWH B10;
		Миксер "Kenwood;
		Миксер В5 (360х290х450мм.18кг);
		Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560" (чаша-
		4,6л);
		Морозильная камера "Стинол";
		Мясорубка "Koncar" MEM-12E;
		Мясорубка GASTRORAG TC 12;
		Мясорубка ТМ-32 с купатницей;
		Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;
		Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без
		гастроёмкостей);
		Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;
		Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;
		Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;
		Посудомоечная машина "Fagor";
		Расстоечная камера XL091;
		Слайсер AIRHOT SL 250;
		Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;
		Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм;
		Столы профессиональные СП-2/1500/600;
		Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;
		Шкаф холодильный;
		Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;
		Шкаф шоковой заморозки ІСЕМАКЕ АТТ05 600*400 мм;
		Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;
		приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
		Стеллажи четырехуровневые
		Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик
		БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300
		Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М
		Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101
		открытые
		Блендеры ручные погружные
ПМ.03 Организация и ведение	Учебная кухня	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся,
процессов приготовления,	ресторана (с зонами	учебная мебель;
оформления и подготовки к	для приготовления	Лабораторные оборудование, измерительные приборы для
реализации холодных блюд,	холодных, горячих	выполнения лабораторных работ:
<u>-</u>	_	Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-R с
кулинарных изделий, закусок	блюд, кулинарных	сифоном;
сложного ассортимента с	изделий, сладких	Весы кухонные Maxwell MW-1451;
учетом потребностей	блюд, десертов и	Весы ВНЦ – 10;
различных категорий	напитков)	Коврики диэлектрические;
потребителей, видов и форм		Плита "Мечта" электрическая;
обслуживания		Столы профессиональные СП-2/1500/600;
		Тостер;
		Фритюрница;
		Холодильник "Юрюзань";
		Электроплита ПЭ-4Ш;
		Блендер DEXP SX-100;
		Гастроемкости;
		Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;
		Кофемолка BOSCH MKM;
		Кофемолки электрические Ладомир;
		Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО;

Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик; Шинковка ручная ВІМАТЕК U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood; Миксер В5 (360х290х450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560" (чаша-Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ІСЕМАКЕ АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6M Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные

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

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель;

Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ:

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-R с сифоном;

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Весы ВНЦ - 10;

Коврики диэлектрические;

Плита "Мечта" электрическая;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Холодильник "Юрюзань";

Электроплита ПЭ-4Ш;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;

Кофемолка BOSCH МКМ;

Кофемолки электрические Ладомир;

Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Миксер-барбекю UFESA BB 24;

Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;

Соковыжималка;

Соковыжималки Endever Sigma-65;

Столы рабочие островные СПО 18/600;

Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);

Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;

Тостер;

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;

Фритюрницы Kitfort KT-2009;

Холодильник "Полюс";

Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик;

Шинковка ручная BIMATEK U;

Шинковка ручная MOULINEX;

Блендер "KENWOOD" BL 745;

Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;

Весы ВТ-15 электронные;

Весы лабораторные ЕТ-1000М;

Весы электронные "ВР-4149-10 БР";

Машина тестомесильная HWH B10;

Миксер "Kenwood;

Миксер В5 (360х290х450мм.18кг);

Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560" (чаша-

l,6л);

Морозильная камера "Стинол";

Мясорубка "Koncar" MEM-12E;

Мясорубка GASTRORAG TC 12;

Мясорубка ТМ-32 с купатницей;

Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;

Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без

гастроёмкостей);

Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;

Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;

Посудомоечная машина "Fagor";

Расстоечная камера XL091;

Слайсер AIRHOT SL 250;

Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;

		Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм;
		Столы профессиональные СП-2/1500/600;
		Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;
		Шкаф холодильный;
		Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;
		Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;
		Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;
		приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
		Стеллажи четырехуровневые
		Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик
		БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300
		Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М
		Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101
		открытые
		Блендеры ручные погружные
HN 4 05 0	N 6	
ПМ.05 Организация и ведение	Учебная кухня	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся,
процессов приготовления,	ресторана (с зонами	учебная мебель;
оформления и подготовки к	для приготовления	Лабораторные оборудование, измерительные приборы для
реализации хлебобулочных,	холодных, горячих	выполнения лабораторных работ:
мучных кондитерских	=	Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-R с
изделий сложного	блюд, кулинарных	сифоном;
ассортимента с учетом	изделий, сладких	Весы кухонные Maxwell MW-1451;
потребностей различных	блюд, десертов и	Весы ВНЦ – 10;
категорий потребителей,	напитков)	Коврики диэлектрические;
видов и форм обслуживания	,	Плита "Мечта" электрическая;
		Столы профессиональные СП-2/1500/600;
		Тостер;
		Фритюрница;
		Холодильник "Юрюзань";
		Электроплита ПЭ-4Ш;
		Блендер DEXP SX-100;
		Гастроемкости;
		Гастросмкости, Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;
		Горемки газовые wester GG02 1300С портативные, Кофемолка BOSCH МКМ;
		Кофемолки электрические Ладомир;
		Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO;
		Миксер погружной ТЕГАL;
		Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;
		Миксер-барбекю UFESA BB 24;
		Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;
		Соковыжималка;
		Соковыжималки Endever Sigma-65;
		Столы рабочие островные СПО 18/600;
		Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);
		Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик
		MATFER;
		Тостер;
		Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
		Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;
		Фритюрницы Kitfort KT-2009;
		Холодильник "Полюс";
		Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик;
		Шинковка ручная BIMATEK U;
		Шинковка ручная MOULINEX;
		Блендер "KENWOOD" BL 745;
		Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
		Весы ВТ-15 электронные;
		Весы лабораторные ЕТ-1000М;
		Весы лаоораторные Е1-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР";
		Машина тестомесильная HWH B10;
		Миксер "Kenwood; Миксер P5 (260) 200 (450) от 18 гг);
		Миксер В5 (360х290х450мм.18кг);

	T	
		Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560" (чаша-
		4,6л);
		Морозильная камера "Стинол";
		Мясорубка "Koncar" MEM-12E;
		Мясорубка GASTRORAG TC 12;
		Мясорубка ТМ-32 с купатницей;
		Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм;
		Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без
		гастроёмкостей);
		Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;
		Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;
		Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;
		Посудомоечная машина "Fagor";
		Расстоечная камера XL091;
		Слайсер AIRHOT SL 250;
		Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;
		Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;
		Столы профессиональные СП-2/1500/600;
		Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;
		Шкаф холодильный; Шкаф холодильный;
		Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;
		Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
		приооры. закусочные, столовые, десертные, фруктовые, Стеллажи четырехуровневые
		Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик
		БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300
		Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М
		Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101
		открытые
		Блендеры ручные погружные
ПМ.07 Выполнение работ по	Учебная кухня	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся,
профессии рабочего Повар	1	учебная мебель;
профессии рассолего повар	ресторана (с зонами	Лабораторные оборудование, измерительные приборы для
	для приготовления	выполнения лабораторных работ:
	холодных, горячих	Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-R с
	блюд, кулинарных	сифоном;
	изделий, сладких	Весы кухонные Maxwell MW-1451;
	блюд, десертов и	Весы ВНЦ – 10;
	напитков)	Коврики диэлектрические;
	,	Плита "Мечта" электрическая;
		Столы профессиональные СП-2/1500/600;
		Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер;
		Тостер;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксер погружной TEFAL;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксер погружной ТЕFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксеры погружной ТЕГАL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксерь барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксеры погружной ТЕГАL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксерь ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600;
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксер погружной ТЕFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);
		Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ЕСО; Миксеры погружной ТЕГАL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксерь ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600;

Тостер;
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
Фритюрница AIRHOT EF4 215х280х320 мм;
Фритюрницы Kitfort KT-2009;
Холодильник "Полюс";
Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик;
Шинковка ручная BIMATEK U;
Шинковка ручная MOULINEX;
Блендер "KENWOOD" BL 745;
Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
Весы ВТ-15 электронные;
Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Весы электронные "ВР-4149-10 БР";
Машина тестомесильная HWH B10;
Миксер "Kenwood;
Миксер В5 (360х290х450мм.18кг);
Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-
4,6л);
Морозильная камера "Стинол";
Мясорубка "Koncar" MEM-12E;
Мясорубка GASTRORAG TC 12;
Мясорубка ТМ-32 с купатницей;
Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм;
Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без
гастроёмкостей);
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;
Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;
Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;
Посудомоечная машина "Fagor";
Расстоечная камера XL091;
Слайсер AIRHOT SL 250;
Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;
Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм;
Столы профессиональные СП-2/1500/600;
Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;
Шкаф холодильный;
Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;
Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
Стеллажи четырехуровневые
Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик
БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300
Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М
Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101
открытые
Блендеры ручные погружные

Сроки проведения учебной практики определяются в соответствии с календарным учебным графиком, утвержденным ежегодно приказом ректора.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации рабочей программы учебной практики

Основные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

1. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 240 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=393847

- **2.**Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА М, 2023. 469 с. ISBN 978-5-16-017316-0. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=429561
- **3.Васюкова**, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, 3-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=431694

Профессиональный модуль ПМ.02

- **1.Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. 4-е изд. Москва: Дашков и К, 2023. 496 с. ISBN 978-5-394-05206-4. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678 (дата обращения: 01.04.2024). Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=432089
- **2.Ратушный, А. С.**Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА-М, 2022. 241 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1031132. ISBN 978-5-16-015493-0. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1861798 (дата обращения: 01.04.2024). Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=393847

Профессиональный модуль ПМ.03

- **1.Ратушный**, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. 240 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=393847
- **2.Гайворонский,** К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА М, 2023. 469 с. ISBN 978-5-16-017316-0. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=429561
- **3.Васюкова**, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, 3-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=431694

Профессиональный модуль ПМ.04

- **1. Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. 4-е изд. Москва : Дашков и К, 2023. 496 с. ISBN 978-5-394-05206-4. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678 (дата обращения: 01.04.2024). Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=432089
- **2.** Пичугина А.А. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. —158 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-35285-4. Текст: электронный. URL: https://znanium.ru/read?id=374687
- **3.Ратушный, А. С.**Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2022. 241 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1031132. ISBN 978-5-16-015493-0. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1861798 (дата обращения: 01.04.2024). Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=393847

Профессиональный модуль ПМ.05

- **1.Ратушный А.С.** Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. 4-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. 81 с. ISBN 978-5-394-05505-8. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=431673
- **2.Пасько, О. В.** Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва : Издательство Юрайт, 2024. 203 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-14029-3. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайтhttps://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-538302#page/1

Профессиональный модуль ПМ.07

- **1.Ратушный**, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. 240 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=393847
- **2.**Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА М, 2023. 469 с. ISBN 978-5-16-017316-0. Текст : электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=429561
- **3.Васюкова**, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, 3-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=431694

Дополнительные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2022. — 171 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=378407

Профессиональный модуль ПМ.02

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=369787

Профессиональный модуль ПМ.03

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=437099

Периодические издания:

- 1. Пищевая промышленность ISSN 0235-2489

 https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707
- 2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Профессиональный модуль ПМ.04

1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=369787

Профессиональный модуль ПМ.05

- **1.** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА М, 2023. 469 с. ISBN 978-5-16-017316-0. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=429561
- **2.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, 3-е изд. Москва: Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2022. 496 с. ISBN 978-5-394-03527-2. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=431694

Профессиональный модуль ПМ.07

1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=437099

Периодические издания:

Профессиональные модули ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

- 1. Пищевая промышленность ISSN 0235-
- 2489https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707
- 2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Методические указания:

Профессиональный модуль ПМ.01

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020-41 с.

Профессиональный модуль ПМ.02

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

Профессиональный модуль ПМ.03

- 1.Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-16 с.
- 2.Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10

Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с.

Профессиональный модуль ПМ.04

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: методические указания к выполнению практических работ по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-10 с.

Профессиональный модуль ПМ.05

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: методические указания к выполнению практических работ по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-13 с.

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

Профессиональный модуль ПМ.07

1.Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-16 с.

2.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: методические указания к выполнению практических работ по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-13 с.

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

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

- 1) <u>www.creative-chef.ru</u> центр ресторанного партнерства "Креатив шеф"
- 2) <u>www.chefexpert.ru</u> сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф эксперт»
 - 3) <u>www.facebook.com/groups/181323141993521</u> группа "Креатив-шеф" на Facebook
 - 4) <u>vk.com/club17537993</u> шеф Эксперт "В Контакте"
 - 5) <u>www.restoranoff.ru</u> портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
 - 6) www.pitportal.ru вестник индустрии питания
- 7) <u>www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome</u> База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
 - 8) <u>www.kuking.net</u> кулинарные рецепты
 - 9) <u>www.cooking-book.ru</u> кулинарные рецепты
 - 10) <u>www.kedem.ru</u> кулинарные рецепты блюд
 - 11) <u>www.kulina.ru</u> рецепты
 - 12) www.millionmenu.ru масса полезной и интересной информации из мира еды.
 - 13) www.restorate.ru рейтинг ресторанов
 - 14) www.restus.ru ресторанный бизнес, как открыть ресторан
 - 15) <u>www.frio.ru</u> федерация рестораторов и отельеров России
 - 16) <u>www.pir.ru</u> сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
 - 17) Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП
 - 18) Профессиональные видеоролики: https://multiurok.ru/files/kulinarnyie-vidieoroliki.html

3.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы в соответствии с локальными актами образовательной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Код ПК/ОК	Основные показатели оценки результата	Практический опыт	Оценочные средства для промежуточной				
			аттестации				
	ВД. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,						
	х изделий сложного ассортимента						
ПК 1.1-1.4	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места	ПО1 организации и	Отчет по практике.				
ОК01-02,	для приготовления полуфабрикатов	проведении подготовки	1. Организовать				
ОК04,	ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и	рабочих мест, подготовки к	подготовку рабочего				
ОК07,	инвентаря для приготовления	работе и безопасной	места, оборудования,				
ОК09	полуфабрикатов	эксплуатации	сырья, материалов для				
	ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация	технологического	приготовления				
	технологического оборудования,	оборудования,	полуфабрикатов в				
	производственного инвентаря,	производственного инвентаря,	соответствии с				
	инструментов, весоизмерительных	инструментов,	инструкциями и				
	приборов	весоизмерительных приборов	регламентами;				
	ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия	в соответствии с	2. Произвести				
	продуктов в соответствии с заказом,	инструкциями и	механическую				
	планом работы	регламентами;	кулинарную обработку				
	ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при	ПО2 разработке ассортимента	и нарезание				
	контроле качества сырья, хранении и	полуфабрикатов;	клубнеплодов,				
	расходе с учетом ресурсосбережения	ПО3 разработке, адаптации	корнеплодов простыми				
	ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с	рецептур полуфабрикатов с	и фигурными				
	технологическими требованиями, методов	учетом взаимозаменяемости	способами нарезки.				
	оценки качества, безопасности,	сырья, продуктов, изменения	3 Упаковать,				
	экзотических и редких видов сырья:	выхода полуфабрикатов;	складировать				
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	ПО4 подборе в соответствии с	неиспользованное				
	сырья, дичи	технологическими	сырье, пищевые				
	ОПОР 1.2.2 Обработка различными	требованиями, оценке	продукты;				
	методами экзотических и редких видов	качества, безопасности,	4. Убрать рабочее				
	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	обработке различными	место.				
	водного сырья, дичи	методами, экзотических и	5. Произвести				
	ОПОР 1.2.3 Контроль качества	редких видов сырья,	разработку рецептур				
	обработанного сырья с учетом требований	приготовлении	полуфабрикатов с				
	к безопасности	полуфабрикатов сложного	учетом потребностей				
	ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение	ассортимента;	различных категорий				
	обработанного сырья с учетом требований	ПО5 упаковке, хранении	потребителей, видов и				
	к безопасности	готовой продукции и	форм обслуживания.				
	ОПОР 1.2.5 Обеспечение	обработанного сырья с учетом	6. Составление актов				
	ресурсосбережения в процессе обработки	требований к безопасности;	проработки.				
	сырья	ПО6 контроле качества и					
	ОПОР 1.3.1 Организация и ведение	безопасности обработанного					
	процессов приготовления согласно заказу	сырья и полуфабрикатов;					
	ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и	ПО7 контроле хранения и					
	хранению полуфабрикатов для блюд,	расхода продуктов.					
	кулинарных изделий сложного						
	ассортимента						
	ОПОР 1.3.3 Контроль качества						
	обработанного сырья и полуфабрикатов с						
	учетом требований к безопасности						

ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки

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

ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для ПК 2.1 ПК 2.2 приготовления горячих блюд ПК 2.3 ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и ПК 2.4 инвентаря для приготовления горячих блюд ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации ПК 2.5 ПК 2.6 технологического оборудования, ПК 2.7 производственного инвентаря, инструментов, ПК 2.8 весоизмерительных приборов OK 01-09 ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПОЗ разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО4 подборе 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; ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.

Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести приготовление и творческое оформление горячего блюда «Кнели из птицы» с гарниром и соусом», в количестве 1 порции; -подготовить посуду и подать. 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6.Составить акты проработки.

сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.5.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.5.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.6.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.6.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.6.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.7.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из мяса. домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.7.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 2.7.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.8.1 Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.8.2 Оформление технологической документации ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки рецептур

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.

ПК 3.2.

ПК 3.3,

ПК 3.4,

ПК 3.5,

ПК 3.6,

ПК 3.7

OK 01-09

ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПОЗ контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.

Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести приготовление и творческое оформление холодного блюда «Ово-лакта», одного вида в количестве 5 штук; -подготовить посуду и подать. 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6.Составить акты проработки.

ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации

ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации

результатов проработки

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

ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для ПК 4.1. ПК 4.2. приготовления десертов и напитков ПК 4.3. ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ПК 4.4. ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации ПК 4.5. технологического оборудования, производственного ПК 4.6 инвентаря, инструментов, весоизмерительных OK 01-09 приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления

горячих десертов сложного ассортимента, с учетом

ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности

Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести приготовление и творческое оформление десерта «Щербет апельсиновый» в количестве 1 поршии: 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления

ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОПОР 4. 6.2 Оформление технологической документации

ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур

продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

место. 5. Произвести разработку рецептур холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6.Составить акты проработки.

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

•	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
категорий по	отребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	ОПОР 5.1.1 Организация рабочего места для
ПК 5.2.	приготовления хлебобулочных, мучных
ПК 5.3.	кондитерских изделий
ПК 5.4.	ОПОР 5.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для
ПК 5.5.	приготовления хлебобулочных, мучных
ПК 5.6	кондитерских изделий
ОК 01-05,	ОПОР 5.1.3 Безопасная эксплуатация
ОК07,	технологического оборудования, производственного
ОК09	инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов
	ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в
	соответствии с заказом, планом работы
	ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле
	качества продуктов, хранении и расходе с учетом
	ресурсосбережения
	ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления
	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,
	мучных кондитерских изделий
	ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления
	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,

ПО1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации

Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести приготовление,

мучных кондитерских изделий

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

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

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

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

ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

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

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

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

ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 приготовления. хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО8 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

творческое оформление и подготовку к реализации мучного кондитерского изделия «Эклер» в количестве 1 поршии: 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей. 6.Составить акты проработки.

продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5. 6.2 Оформление технологической документации ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур

ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих

ПК 7.1.-7.2 ОК 01-05, ОК07, ОК09 ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

ОПОР 7.1.4 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

ОПОР 7.1.5 организация подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;

ОПОР 7.2.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

ОПОР 7.2.2 владение правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

ОПОР 7.2.3 организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления;

ОПОР 7.2.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, оформление технологической документации;

ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания: ПО2 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; ПОЗ Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ПО4Приготовление горячих блюд по заданию повара; ПО5Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО6Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО7Приготовление и оформление салатов,

основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию

ПО8Приготовление

соусов и соусных

холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для

полуфабрикатов по заданию

ПО9Порционирование (комплектация), раздача

повара:

повара;

Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Приготовить блюдо «Блинчики со сметаной» в количестве 1 поршии. 3. Подготовить посуду и подать. (Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий) 4. Убрать рабочее место.

		блюд, напитков и	
		кулинарных изделий по	
		заданию повара;	
		ПО10Прием и оформление	
		платежей за блюда, напитки	
		и кулинарных изделий по	
		заданию повара;	
		ПО11Упаковка готовых	
		блюд, напитков и	
		кулинарных изделий на	
		вынос по заданию повара.	
		ПО12 контроля качества и	
		безопасности готовой	
		кулинарной продукции;	
ПК 7.37.4	ОПОР 7.3.1 организация подготовки к работе	ПО1подготовки к работе	1. Организовать
OK 01-05,	кондитерского цеха и своего рабочего места в	кондитерского цеха и	подготовку
ОК07,	соответствии и инструкциями и регламентами	своего рабочего места в	рабочего места,
ОК09	организации питания;	соответствии с	оборудования в
	ОПОР 7.3.2 организация проверки технологического	инструкциями и	соответствии с
		регламентами организации	инструкциями и
	инструмента, весоизмерительных приборов	питания	регламентами;
	кондитерского цеха по заданию повара;	ПО2 уборки рабочих мест	2. Приготовить
	ОПОР 7.3.3 организация упаковки и складирования	сотрудников кондитерского	изделие
	по заданию повара пищевых продуктов,	цеха по заданию кондитера	«Ватрушка» в
	используемых в приготовлении кондитерских	ПО3 упаковки готовой	количестве 1
	изделий или оставшихся после их приготовления, с	продукции и складирования	порции.
	учетом требований к безопасности и условиям	пищевых продуктов,	3. Подготовить
	хранения;	используемых в	посуду и подать.
	ОПОР 7.3.4 организация подготовки по заданию	приготовлении	(Упаковка
	повара сырья и полуфабрикатов для приготовления	кондитерской и	готовых блюд,
	кондитерских изделий;	шоколадной продукции или	напитков и
		1	
	ОПОР 7.3.5 Уборка рабочих мест сотрудников	оставшихся после их	кулинарных
	основного производства организации питания по	приготовления, с учетом	изделий)
	заданию кондитера;	требований к безопасности	4. Убрать рабочее
	ОПОР 7.4.1 организация контроля качества,	и условиям хранения по	место.
	безопасности пищевых продуктов, используемых в	заданию кондитера	
	приготовлении кондитерских изделий, условия их	ПО 4 подготовки теста,	
	хранения;	начинки и полуфабрикатов	
	ОПОР 7.4.2 владение правила пользования	для кондитерской и	
	сборниками рецептур на приготовление	шоколадной продукции по	
	кондитерских изделий;	заданию кондитера	
	ОПОР 7.4.3 организация приготовления	ПО 5 изготовления	
	кондитерских изделий несложного приготовления		
		презентации кондитерской	
	ОПОР 7.4.4 применение регламентов, стандартов и	и шоколадной продукции	
	нормативно-технической документации,	по заданию и под	
	используемой при производстве кондитерских	руководством кондитера	
	изделий, оформление технологической	ПО 6 приема и оформления	
	документации на кондитерские изделия;	платежей за кондитерскую	
	ОПОР 7.4.5 владения правилами презентации	и шоколадную продукцию	
	кондитерских изделий	по заданию кондитера	
	_	ПО 7 упаковки готовой	
		кондитерской и	
		шоколадной продукции на	
		вынос по заданию	
		кондитера.	

По окончании учебной практики студент предоставляет отчет. Формой промежуточной аттестации по учебной практике является зачет. Зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа, отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные студентом материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике.

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

- титульный лист;
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете;
- задание на практику;
- аттестационный лист по практике;
- отчет о выполнении заданий по практике;
- приложения к отчету.

Критерии оценки отчета по учебной практике:

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики
- отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

Требования к оформлению отчета по практике представлены в методических указаниях по учебной практике.