

Фамилия, имя, отчество обучающегося

Богданов Вячеслав Семёнович

Код и наименование осваиваемой профессии /  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Курс обучения 3 группа 2ПКД

**ОГАПОУ «Валуйский индустриальный  
техникум»**

Подпись обучающегося

Бог

## ДНЕВНИК ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

за 3 курс 2020-2021 учебного года

Родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося:

Фамилия, имя, отчество

Мать: Борисова Татьяна

Контактные данные:

89087830389

Отец: Богданов Семёнович

Контактные данные:

89040815897

## Сведения об участниках дуального обучения

Реализация программы учебной практики 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

Место проведения

дуального обучения ООО „Шмишкин Лес“

Адрес красная площадь 5/1

Отрасль Боварское дню

Период дуального обучения:

с «30» мая 2022 года по «04» июня 2022 года

### СВЕДЕНИЯ О НАСТАВНИКЕ

Фамилия, имя, отчество  
Климова Ирина Александровна  
Должность, старший повар  
место  
работы ООО „Шмишкин Лес“  
Контактные  
данные 89803231590

### СВЕДЕНИЯ О КУРАТОРЕ

Фамилия, имя, отчество  
Бурдашев С.В.  
Должность: преподаватель  
профессионального цикла  
место работы ОГАПОУ «Валуйский  
индустриальный техникум»

Контактные данные +7-951-148-20-60

Реализация программы производственной практики 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

Место проведения

дуального обучения ООО „Шмишкин Лес“

Адрес красная площадь 5/1

Отрасль Боварское дню

Период дуального обучения:

с «06» мая 2022 года по «11» июня 2022 года

### СВЕДЕНИЯ О НАСТАВНИКЕ

Фамилия, имя, отчество  
Климова Ирина Александровна  
Должность, старший повар  
место  
работы ООО „Шмишкин Лес“  
Контактные  
данные 89803231590

### СВЕДЕНИЯ О КУРАТОРЕ

Фамилия, имя, отчество  
Бурдашев С.В.  
Должность: преподаватель  
профессионального цикла  
место работы ОГАПОУ «Валуйский  
индустриальный техникум»

Контактные данные +7-951-148-20-60

## **Критерии оценок, обучающихся по программе дуального обучения.**

### **Оценка «5»:**

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;
- практические приемы обработки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи осуществлены правильно, с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;
- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на рабочем месте).

### **Оценка «4»:**

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом практические приемы обработки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи осуществлены не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с оборудованием.

### **Оценка «3»:**

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе осуществления практических приемов обработки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которая исправляется по требованию наставника.

### **Оценка «2»:**

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе осуществления практических приемов обработки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которые обучающийся не может исправить по требованию наставника;
- работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют практические умения.

**Критерии оценок, обучающихся по программе дуального обучения определяются профессиональной образовательной организацией с учетом содержания материалов ОПОП, с учетом осваиваемых компетенций**

# ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 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

семестр 6 с «30» мая 2022 года по «04» июня 2022 года

(время прохождения практики)

Место проведения практики ООО „Шмишкин лес“

Программа учебной практики по ПМ.04

выполнена полностью

(указать полностью или не полностью)

За время прохождения практики пропустил(а) 0 дней

Практика была оплачиваемая

(указать оплачиваемая или не оплачиваемая, при возможности указывается примерная сумма заработка)

И.И. Калчева И.А.  
подпись руководителя практики от предприятия

В.В. Бурбаков (В.В.)  
подпись руководителя практики от ПОО











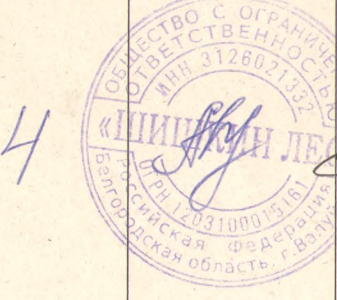
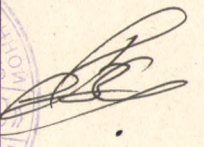
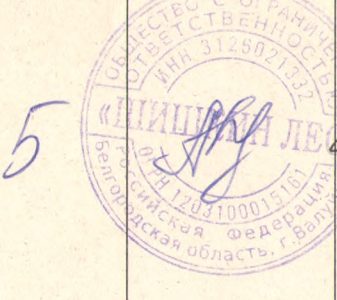

## Программа учебной практики

№ темы	Виды производственных работ	Кол- во часов	Осваиваемые компетенции	
			ОК, ПК	уметь
<b>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</b> <b>ВПД. 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</b>				
1	Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	6	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
2	Изучение процесса приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента	6		
3	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6		
4	Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6		
5	Изучение процесса приготовления подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6		
6	Изучение процесса хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара			

		<p>форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<b>Всего</b>	<b>36</b>		

### Содержание и виды ежедневных работ по учебной практике

Дата	Наименование работ	Оценка работы	Подпись	
			наставник	куратор
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 ВПД.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				
30.05.22	Осуществил приготовление творческого оформления и подготовка к реализации холодных десертов.	5		
31.05.22	Осуществил приготовлением творческое оформление и подготовки к реализации горячих десертов.	5		
01.06.22	Осуществил приготовление творческого оформления к реализации холодных напитков	5		

02.06.22	Осуществил подготовку и подготовку ордером и подготовкой к реализации с учетом потребностей.	5		
03.06.22	Осуществил разработку рецептур кондитерских и горячих десертов.	4		
04.06.22	Выписать формы решения задач к подготовке к реализации.	5		



**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**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.**

Богданов Виталий Семёнович  
(Ф.И.О. обучающегося)

группа № 2 «Поварское и кондитерское дело»

1. Место проведения практики (организация): \_\_\_\_\_  
2. Время проведения практики: с «30» мая 2022 года по «04» июня 2022 года  
3. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Количество часов.	Качество выполнения работ (освоен/не освоен)
1	Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	6	освоил
2	Изучение процесса приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента	6	освоил
3	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6	освоил
4	Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6	освоил
5	Изучение процесса приготовления подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6	освоил
6	Изучение процесса хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара	6	освоил

Оценка:

04 июня 2022г

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_



# ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 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

семестр 6 с «06» мая 2022 года по «11» июня 2022 года  
(время прохождения практики)

Место проведения практики ООО „Шнышкин лес“

Программа производственной практики по ПМ.04  
выполнена полностью  
(указать полностью или не полностью)

За время прохождения практики пропустил(а) 0 дней

Практика была оплачиваемая  
(указать оплачиваемая или не оплачиваемая, при возможности указывается примерная сумма заработка)

А.А. Клевер А.А.  
подпись руководителя практики от предприятия

С.В. Бурдakov С.В.  
подпись руководителя практики от ПОО









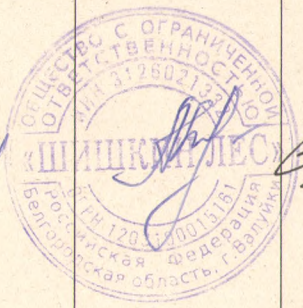

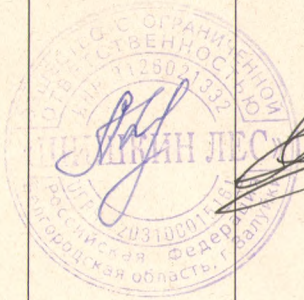



## Программа производственной практики

№ темы	Виды производственных работ	Кол-во часов	Осваиваемые компетенции	
			ОК, ПК	уметь
<b>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</b> <b>ВПД.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</b>				
1	Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	6	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
2	Совершенствование навыков приготовления, хранения холодных десертов сложного ассортимента	6		
3	Совершенствование навыков приготовления, хранения горячих десертов сложного ассортимента	6		
4	Совершенствование навыков приготовления, подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6		
5	Совершенствование навыков приготовления, подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6		
6	Совершенствование навыков хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара	6		

		<p>форм обслуживания</p> <p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### Содержание и виды ежедневных работ по производственной практике

Дата	Наименование работ	Оценка работы	Подпись	
			наставник	куратор
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 ВПД.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				
06.06.22	осуществили приготовление творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов.	5		
07.06.22	осуществили приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов.	5		
08.06.22	осуществили приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов.	5		

09.06.22	осуществили приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации тортов-мастиков	4		
10.06.22	осуществили приготовления раздаточных печенюшек тортика мастиков.	5		
11.06.22	совершенствованию навыков жидкими десертов.	5		

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**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.**

*Богданов Виталий Геннадьевич*  
(Ф.И.О. обучающегося)

группа № 2 «Поварское и кондитерское дело»

1. Место проведения практики (организация): \_\_\_\_\_

2. Время проведения практики: с «06» мая 2022 года по «11» июня 2022 года

3. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Количество часов	Качество выполнения работ (освоен/не освоен)
1	Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	6	освоены
2	Совершенствование навыков приготовления, хранения холодных десертов сложного ассортимента	6	освоены
3	Совершенствование навыков приготовления, хранения горячих десертов сложного ассортимента	6	освоены
4	Совершенствование навыков приготовления, подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6	освоены
5	Совершенствование навыков приготовления, подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6	освоены
6	Совершенствование навыков хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара	6	освоены

Оценка:

11 июня 2022г

Подписи руководителя практики \_\_\_\_\_



**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

на обучающегося Богданов, Виталий Геннадьевич  
(фамилия, имя, отчество)

**ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»**

Группа №2 специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся Богданов Виталий в период производственной практики  
на ООО «Шишкин Лес»  
(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «06» мая 2022 года по «11» июня 2022года  
и выполнял работы: по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента горячих, по организации и подготовке рабочих мест в горячем и холодном цехе, организации обслуживания и реализации.

Знает технологический процесс приготовления десертов и напитков, умеет обращаться с документами, оборудованием и приспособлениями, освоил профессиональные компетенции по видам профессиональной деятельности

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Трудовая дисциплина Поварское дело  
Практикант автом

(ВПД освоил/ не освоил)

Наставник практики \_\_\_\_\_

Жукова И.А.

Руководитель практики \_\_\_\_\_





Барабашев С.В.  
(Барабашев С.В.)

«11» июня 2022г.





**Результат освоения компетенций по 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**

Наименование компетенций (ПК)	Степень освоения (освоил / не освоил)	Подпись наставника / печать
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Освоил	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Освоил	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Освоил	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Освоил	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Освоил	