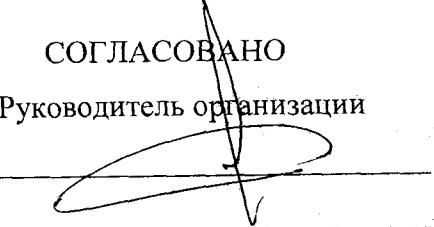


Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель организаций  
  
«28 » августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ГАПОУ «Мамадышский ПК»  
Егоров Н.Н.  
«28 » августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

- ПП. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции  
ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  
ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
ПП..05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
ПП.06 Организация работы структурного подразделения  
ПП. 07 Выполнение работы по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

для ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

Рассмотрена и утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж»

протокол № 1

от «27 » августа 2020 г.

Председатель П(Ц)К Ломака Г.Л.

Зам. директора по УПР Хакимов Д.Р.

«28 » августа 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	16
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	20
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	22

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ППССЗ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

## **1.2. Место программы производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

-Производственная практика (по профилю специальности) ПП.00;  
-Производственная практика (преддипломная) ПДП.00 относятся к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится производственная практика (по профилю специальности)

## **1.3. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

### **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

## **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

### **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

#### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

#### **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
  - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
  - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
  - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
  - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
  - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
  - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
  - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
  - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
  - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
  - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
  - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
  - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
  - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
  - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
  - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

#### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

#### **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.**

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса;
- по изготовлению и украшению мучных кондитерских изделий штучных и массового производства.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **уметь**:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- приготовлять котлетную массу и полуфабрикатов из нее;
- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
- пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.
- приготовлять различные виды теста, разделять тесто, штамповывать, формовать, отсаживать изделия на листы;
- приготовлять различные виды начинок, кремов, помад; заготовка, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре;
- вырабатывать штучные кондитерские изделия, простые, массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия;
- отделять изделия помадой, марципаном, шоколадом, кремом; наносить на кондитерские изделия трафаретный рисунок по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок; подбор крема по цветам;

- заготовлять, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре;
- затаривать готовую продукцию.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен **знать**:

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- сочетание пищевых продуктов;
- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;
- основы лечебно-профилактического питания.
- основные свойства применяемого сырья материалов и полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, ассортимент выпускаемых изделий;
- способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья, полуфабрикатов;
- технология и режим приготовления кондитерских изделий, начинок, кремов и помады, требования к качеству продукции, виды дефектов, способы их предупреждения и устранения;
- способы отделки изделий помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- технология нанесения на кондитерские изделия трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с не сложным совмещением красок;
- порядок пользования сборником рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания.

В результате освоения программы производственной практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), такие как:

Техник - технолог должен обладать **общими компетенциями** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник - технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
 ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
 ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
 ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
 ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.**

- ПК 7. 1. Подготовка кондитерского сырья к производству  
 ПК 7. 2. Приготовление различных видов начинок, сиропов, помады, кремов, фаршей  
 ПК 7. 3. Осуществление технологического процесса приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них  
 ПК 7.4 Украшение кондитерских изделий  
 ПК 7. 5. Изготовление штучных кондитерских изделий, пирожных и тортов

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной и производственной (профессиональной) практики:**

Наименование ПМ	Производственная практика
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36 часов
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	36 часов
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	72 часа
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36 часов
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36 часов
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	144 часа
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.	108 часов
Производственная практика (преддипломная)	4 недели (144 часа)
Всего часов	612 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				
ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала			<b>36</b>
	1	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение мяса	12	
	2	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение птицы. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение утиной и гусиной печени	12	3
	3	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Подготовка рыбы для сложных блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и хранение рыбы	12	3
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>				
ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	Содержание учебного материала:			<b>36</b>
	1	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд. Приготовления канапе и легких закусок. Оформление канапе и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	2
	2	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей, фруктов и ягод.	6	3

продукции		Оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение		
	3	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Оформление холодных закусок и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	
	4	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3
	5	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы. Оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3
	6	Приготовление сложных холодных соусов. Оформление сложных холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов. Подача и хранение сложных холодных соусов Оценка качества и безопасность готовой холодной продукции	6	3
	<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			
ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		Содержание учебного материала:	72	
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции Контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6	3
	2	Приготовление сложных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	12	3
	3	Приготовление сложных горячих соусов. Оформление сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.	12	3
	4	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.. Приготовление сложных блюд из овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	12	3

	5	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра. Оформление сложных блюд из грибов и сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3
	6	Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	6	3
	7	Приготовление сложных блюд из мяса и птицы. Оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	12	3
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>ПП.04</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья для приготовления кондитерских и мучных изделий.	6	3
	2	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий .Приготовление праздничного хлеба	6	3
	4	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	6	3
	6	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	6	3
	11	Приготовление праздничных тортов	12	3
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>				
<b>ПП.05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов	6	3
	2	Оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов	6	3
	3	Организация процессов приготовления сложных холодных десертов Оформление сложных холодных	6	3
	4	Организация процессов приготовления сложных горячих десертов	6	3

	Оформление сложных горячих десертов		
5	Сервировка и подачи сложных холодных и горячих десертов	6	3
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>			
ПП.06	Содержание учебного материала:	<b>144</b>	
Организация работы структурного подразделения	1 Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации	12	3
	2 Расчет выхода продукции	12	
	3 Организация труда в общественном питании, организация управления персоналом структурного подразделения организации	12	
	4 Табель учета рабочего времени работников	12	3
	5 Расчет заработной платы	12	3
	6 Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	12	3
	7 Организация производства предприятий общественного питания	12	
	8 Организация рабочих мест в производственных помещениях	12	3
	9 Организация работы коллектива исполнителей	12	3
	10 Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации	18	3
	11 Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	18	3
<b>ПМ. 07. ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.</b>			<b>108</b>
ПП.07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.	Содержание учебного материала:		
	1 Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	12	3
	2 Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	12	3
	3 Приготовление супов и соусов	12	3
	4 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	12	3
	5 Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	3
	6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12	3
	7 Приготовление горячих сладких блюд и напитков	6	3
	8 Приготовление холодных сладких блюд и напитков	6	3

	9	Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	12	3
	10	Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него	12	3
<b>ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</b>			<b>144</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12	3
	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	24	3
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	42	3
	4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30	3
	5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	18	3
	6	Организация работы структурного подразделения.	18	3



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Практика является обязательным разделом ОПОП.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

Максимович М.И. «Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания» : учеб. Пособие/ РИПО, 2017;

Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник/ Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2021г;

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФА – М, 2021;

Рагель С.И. «Технология приготовления пищи»: учеб. Пособие/ - Минск: РИПО, 2018г;

Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие/ - Ростов н/Д: Феникс, 2018;

Авет Т.К. «Технология приготовления мучных изделий»: учеб. пособие [Электронный ресурс]/ - Минск: РИПО, 2019г;

Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»: учеб.пособие [Электронный ресурс]/ - Ростов н/Д: Феникс, 2021;

Богачёва А.А. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста(ПМ.02)» [электронный ресурс]/ - Ростов н/Д: Феникс, 2021;

Богачёва А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. «Приготовление блюд из рыбы » (ПМ.04): учеб.пособие [электронный ресурс]/ - Ростов н/Д: Феникс, 2021г;

Богачёва А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» (ПМ.06): учеб.пособие [электронный ресурс]/ - Ростов н/Д: Феникс, 2021;

Якутина Т.А., Турова Т.И., Клименко Н.Н. «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба» : учеб.пособие [электронный ресурс]/ - Ростов н/Д: Феникс, 2021;

Богачёва А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. «Приготовление супов и соусов» (ПМ.03): учеб.пособие [электронный ресурс] / - Ростов н/Д : Феникс, 2021;

Богачёва А.А., Алхасова Д.Р. «Приготовление блюд из овощей и грибов» (ПМ.01): учеб.пособие [электронный ресурс] / - Ростов н/Д: Феникс, 2021г;

Богачёва А.А., Пичугина О.В., Клименко Н.Н. «Приготовление сладких блюд и напитков» (ПМ.07): учеб.пособие [электронный ресурс] / - Ростов н/Д: Феникс, 2021г;

**Дополнительные источники:**

Бутейкис Н.Г., А.А. Жуков «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М.: Изд.центр «Академия», 2001

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Мастерство. 2001 г  
Золин,В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]:учебник для нач. проф./ В.П.Золин.- 6-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. –248 с.

Кузнецова,Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебн.для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова.- М.: Мастерство; Высшая школа, 2001.- 320с.

Мазепа,Е.В. Практикум для кондитера [ Текст] : Учебное пособие. Сер. «Учебники XXI века» /Е.В.Мазепа. – Ростов н/Д : Феникс, 2002. – 384с.

Матюхина,З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : [Текст] учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 208с.

Матюхина,З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – 4-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 272с. (16)с.

Потапова И.И. Калькуляция и учёт. – М.: Академия. 2006 г.

Потапова И.И. Калькуляция и учёт. Рабочая тетрадь. – М.: Академия. 2006

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст]:Сборник рецептур/ А.С.Ратушный и др.- М.:Экономика,1986-295с.

Татарская,Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Текст] : Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 112с.

Усов,В.В. Организация и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник для проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2003.- 416с.

Барановский,В.А. Кондитер. [Текст]:Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и учащихся. /В.А.Барановский,Т.И.Перетятко.-Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2001. - 384 с. и цв.вкл.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания. Ростов – на - Дону. Феникс. 2003 г.

Ратушный А.С., Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст]:Сборник рецептур/.-М.:Экономика,1986-295с.

Шестакова,Т.И. Кондитер-профессионал [Текст] : Учебное пособие./ Т.И.Шестакова.-М.: Издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2004.- 400с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>ПМ.01</b></p> <p><b>освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>• принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>• проводить расчеты по формулам;</li><li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li><li>• выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li><li>• обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li></ul> <p><b>ПМ.01 освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li><li>• правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li><li>• виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li><li>• основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li><li>• требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li><li>• требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li><li>• способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</li><li>• Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</li><li>• Качество оформления практических заданий.</li><li>• Правильность и логичность составленных выводов.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Формы контроля знаний: текущий, тематический, рубежный, итоговый.</li><li>• Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>• методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>• технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>• способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>• правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>• требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>	<p><b>ПМ.02 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>• выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>• выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><b>ПМ.02 освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>• варианты сочетаемости хлебобулочных изделий,</li> </ul>
--	--

<p>изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>• способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и мяса, рыбы и птицы;</li> <li>• требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>• требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>• органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>• температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>• правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>• правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>• технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>• варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>• методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>• варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>• технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>• варианты гармоничного сочетания украшений с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.</li> </ul>
---	---

<p>основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</li> </ul>	
<p><b>ПМ.03 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>проводить расчеты по формулам;</li> <li>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>ПМ.03 освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>требования к качеству и правила выбора продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</li> <li>Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</li> <li>Качество оформления практических заданий.</li> <li>Правильность и логичность составленных выводов.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Формы контроля знаний: текущий, тематический, рубежный, итоговый.</li> <li>Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт</li> </ul>

<p>и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>• основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>• - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>• правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>• правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>• температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>• - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>• варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>• правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>• технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>• гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• правила подбора горячих соусов к различным</li> </ul>	
--	--

<p>группам блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>• правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>• варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>• традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>• варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>• температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>• правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>• требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>• риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</li> </ul>	
<p><b>ПМ.04 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>• выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>• определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</li> <li>• Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</li> <li>• Качество оформления практических заданий.</li> <li>• Правильность и логичность составленных выводов.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>продукции различными методами;</li> <li>• применять коммуникативные умения;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>• определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>• ПМ.04 освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Формы контроля знаний: текущий, тематический, рубежный, итоговый.</li> <li>• Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт</li> </ul>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	
<p><b>ПМ.05 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>проводить расчеты по формулам;</li> <li>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>оформлять документацию;</li> </ul> <p><b>ПМ.05 освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</li> <li>Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</li> <li>Качество оформления практических заданий.</li> <li>Правильность и логичность составленных выводов.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Формы контроля знаний: текущий, тематический, рубежный, итоговый.</li> <li>Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт</li> </ul>

<p>салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>• правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>• варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>• начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>• варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>• сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>• температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> </ul>	<p><b>ПМ.06 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>• вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>• рассчитывать заработную плату;</li> <li>• рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>• организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>• организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>• разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>• оформлять документацию на различные операции с</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</li> <li>• Текущий контроль в форме выполнения</li> </ul>
--	---

<p>сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>ПМ.06 освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>• основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>• способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>• дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>• правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>• нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>• формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>• методику расчета выхода продукции;</li> <li>• порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>• методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>• методики расчета экономических показателей.</li> </ul> <p><b>ПМ.07 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;</li> <li>• приготавлять котлетную массу и полуфабрикатов из нее;</li> <li>• осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;</li> <li>• пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;</li> <li>• порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.</li> <li>• приготавлять различные виды теста, разделять тесто, штамповывать, формовать, отсаживать изделия на листы;</li> <li>• приготавлять различные виды начинок, кремов, помад; заготовка, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре;</li> <li>• вырабатывать штучные кондитерские изделия, простые, массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия;</li> <li>• отделять изделия помадой, марципаном, шоколадом, кремом; наносить на кондитерские изделия трафаретный рисунок по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок;</li> </ul>	<p>практических заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Качество оформления практических заданий.</li> <li>• Правильность и логичность составленных выводов.</li> <li>• Формы контроля знаний: текущий, тематический, рубежный, итоговый.</li> <li>• Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт</li> </ul> <p>• Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p> <p>• Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</p> <p>• Качество оформления практических заданий.</p> <p>• Правильность и логичность составленных выводов.</p>
--	---

<p>подбор крема по цветам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>заготовлять, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре;</li> <li>затаривать готовую продукцию.</li> </ul> <p><b>ПМ.07 освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;</li> <li>приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;</li> <li>рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>сочетание пищевых продуктов;</li> <li>условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;</li> <li>органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;</li> <li>основы лечебно-профилактического питания.</li> <li>основные свойства применяемого сырья материалов и полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, ассортимент выпускаемых изделий;</li> <li>способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья, полуфабрикатов;</li> <li>технология и режим приготовления кондитерских изделий, начинок, кремов и помады, требования к качеству продукции, виды дефектов, способы их предупреждения и устранения;</li> <li>способы отделки изделий помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;</li> <li>технология нанесения на кондитерские изделия трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с не сложным совмещением красок;</li> <li>порядок пользования сборником рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Формы контроля знаний: текущий, тематический, рубежный, итоговый.</li> <li>Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.</li> </ul>
---	--