

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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель организации

«28» августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГАПОУ «Мамадышский ПК»

Егоров Н.Н.

«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

для ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

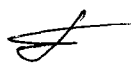
Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

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.
1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.2. Место программы учебной практики

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 учебная практика.

1.3. Цели и задачи рабочей программы учебной практики.

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

В результате освоения программы учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 к 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 хранения 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

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

В результате освоения программы учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной и производственной (профессиональной) 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 работы по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

В результате освоения программы учебной и производственной (профессиональной) 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 учебной практики обучающийся должен **уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- приготавливать 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.
- приготавливать различные виды теста, разделять тесто, штамповать, формовать, отсаживать изделия на листы;
- приготавливать 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;
- отделывать 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;
- заготавливать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре;
- затаривать готовую продукцию.

В результате освоения программы учебной и производственной (профессиональной) 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 недоброкачества 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 помады, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- технология нанесения на кондитерские изделия трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок;
- порядок пользования сборником рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания.

В результате освоения программы учебной практики 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 работы по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

ПК 7.1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья

ПК 7.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий

ПК 7.3. Порционирование (комплектация) блюд и раздача блюд массового спроса

ПК 7.4. Определение качества приготавливаемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – **540** часов, в том числе:

В рамках освоения

ПМ.01-	54 часа
ПМ.02–	90 часа
ПМ.03-	108 часа
ПМ.04–	72 часа
ПМ.05-	72 часа
ПМ.06–	36 часов
ПМ.07-108	часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной 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
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		54	
	1.	Органолептическая оценка качества сырья из мяса, предназначенного для последующего приготовления сложных блюд. Первичная обработка мяса и подготовка его для сложных блюд.	6	3
	2	Организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, телятины. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	12	3
	3	Органолептическая оценка качества домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Обработка домашней птицы.	6	3
	4	Организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из сельхоз. птицы.	12	3
	5	Органолептическая оценка качества рыбы, предназначенной для последующего приготовления сложных блюд. Первичная обработка различных видов рыб .Нормы отходов при первичной обработке, использование отходов. Обработка рыбы для фарширования.	6	3
	6	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление фаршированного полуфабриката.	12	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
УП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала:		90	
	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	12	3
	2	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей, фруктов и ягод. Оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	12	3
	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	18	3
	4	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Оформление холодных закусок и блюд из	18	3

		мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение		
	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	18	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	12	3
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала:		108	
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов..	6	3
	2	Приготовление сложных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	18	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.	6	3
	5	Приготовление сложных блюд из овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	18	3
	6	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
	7	Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	18	3
	8	Приготовление сложных блюд из мяса и птицы. Оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение	24	3
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
УП.04 Организация процесса	Содержание учебного материала:		72	
	1	Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Охрана труда в кондитерском цехе. Организация рабочего места кондитера.	6	2

приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.		
	2	Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них	12	3
	3	Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря	6	3
	4	Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.	12	3
	5	Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий	6	3
	6	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка кондитерских изделий	12	3
	7	Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	6	3
	8	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий	12	3
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Содержание учебного материала:		72	
	1	Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов Организация процессов приготовления сложных холодных десертов Оформление сложных холодных десертов Сервировка и подачи сложных холодных	36	3
	2	Оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов Организация процессов приготовления сложных горячих десертов	36	3

		Оформление сложных горячих десертов Сервировка и подачи сложных горячих		
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения				
УП.06	Содержание учебного материала:		36	
	1	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Организация производства предприятий общественного питания	6	3
	2	Организация труда в общественном питании, организация управления персоналом структурного подразделения организации	6	3
	3	Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	6	3
	4	Организация рабочих мест в производственных помещениях	6	3
	5	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации	6	3
	6	Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	6	3
ПМ. 07 Выполнение работы по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер				
УП.07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	Содержание учебного материала:			
	1	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6	3
	2	Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	6	3
	3	Приготовление супов и соусов	12	3
	4	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	6	3
	5	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	3
	6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	3
УП.07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	7	Приготовление сладких блюд и напитков	6	3
	8	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.	12	3
	9	Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.	12	3
	10	Технологический процесс приготовления пирожных	12	3
	11	Технологический процесс приготовления тортов	18	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧИЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Лаборатория учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс.

Залы: библиотека, читальный зал, актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

Оборудование лабораторий учебный кондитерский цех:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Upoh XV 593
5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Соковыжималка для цитрусовых электрическая, пластмассовый корпус
14. Охладитель напитков, 1емкости 12л
15. Кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная
16. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
17. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sirman S.p.A.
18. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
19. Мясорубка MEM 12E
20. Взбивальная машинв
21. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
22. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
23. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
24. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
25. Фламбе, нерж.сталь
26. Весы электронные настольные порционные AD-5
27. Производственные столы
28. Производственные столы с буковым покрытием
29. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
30. Раковина для мытья рук
31. Стеллажи
32. Стол производственный с полкой усиленная столешница
33. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
34. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)

35. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
 36. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
 37. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
 38. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе
- Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий/ А.В.Шалыминов,- К.: Арий,2014,- 848 с
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача

- РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 7. Кухни народов мира. История и традиции. [электронный ресурс]- <http://kushatpodano.ru.ru/kulinarnye-retseptyi-narodov-mira>, доступ свободный

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ.01 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>ПМ.01 освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практическим заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. <ul style="list-style-type: none"> • Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый. <ul style="list-style-type: none"> • Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.

- 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 освоенные умения:

- 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;

ПМ.02 освоенные знания:

- 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

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.

<p>холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практических заданий. • Правильность и логичность составленных выводов.
---	---

- 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 освоенные умения:

- 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;

ПМ.03 освоенные знания:

- 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;

- Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

<ul style="list-style-type: none"> • - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме
--	--

- 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 **освоенные умения:**

- 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 хранения 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;

- **ПМ.04** **освоенные знания:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных

выполнения практических заданий.

- Качество оформления практических заданий.
- Правильность и логичность составленных выводов.

- Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

<p>кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практических заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. <ul style="list-style-type: none"> • Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый. • Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт
--	--

ПМ.05 освоенные умения:

- 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;

ПМ.05 освоенные знания:

- 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;

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления практическим заданиям.
- Правильность и логичность составленных выводов.
- Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый.
- Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практических заданий. • Правильность и логичность составленных выводов.
<p>ПМ.06 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Формы контроля знаний: текущей, тематический, рубежный, итоговый.
<p>ПМ.06 освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Методы контроля: устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, зачёт.

- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

ПМ.07 освоенные умения:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- готовить 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 рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.
- готовить различные виды теста, разделять тесто, штамповать, формовать, отсаживать изделия на листы;
- готовить 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;
- заготавливать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре;
- затаривать готовую продукцию.

ПМ.07 освоенные знания:

- 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 недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой

<p>кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 помады, 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. 	
--	--