

Название:		Практика по профилю специальности
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>расчета массы нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного нерыбного водного сырья;</p> <p>оформления технологической документации;</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов• разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кули-нарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготавливать сложную горячую кулинарную</p>

		<p>продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию; контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции 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 • 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; планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;</p>
	<p>уметь:</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полу-фабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;проводить расчеты по формулам;выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологиче-ским оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для слож-ных блюд;обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; определять основные</p>

		<p>показатели качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья;</p> <p>составлять схемы кулинарной разделки мяса и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>составлять схемы разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; составлять схемы кулинарной разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; принимать решения по организации процессов подготовки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; органолептически оценивать качество нерыбного водного сырья;</p> <p>составлять схемы кулинарной разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>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, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранения сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия • органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных от-</p>
--	--	---

		<p>делочных 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. 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; рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести таблицу 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;</p>
	знать:	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;

		<p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы «минимизации» отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья;</p> <p>правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству мяса;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки туш мяса и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса;</p>
--	--	---

		<p>основные правила для расчета сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья с учетом вида, кондиции способов обработки, кондиции (рыбы, мяса, домашней птицы, кролика); составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;</p> <p>правила приготовления полуфабрикатов из рыбы из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>температурные режимы реализации и правила хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству птицы, гусяной и утиной печени ;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусяной и утиной печени и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из птицы, гусяной и утиной печени для сложной кулинарной продукции виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству дичи;</p> <p>правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству нерыбного водного сырья;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p>
--	--	---

		<p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и условия хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к - качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания</p>
--	--	---

		<p>гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителямассоргимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</p>
--	--	--

	<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p>
--	--

		<p>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тера-миссу, чизкейка, бланманже.</p> <p>технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, де-сертов фламбе;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих де-сертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.
	Содержание:	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из мяса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также-оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для слож-ной кулинарной продукции банкет-ных и заказных блюд</p> <p>Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Изучение определения категории поступающего мясного сырья. Участие в приготовлении полуфаб-рикатов из мяса для сложной кули-нарной продукции для заказных блюд Участие в оценке качества полуфаб-рикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хране-ния полуфабрикатов из мяса. Изуче-ние требований стандарта по приго-товлению полуфабрикатов для слож-ной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфаб-рикатов из мяса для сложной кули-нарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной про-дукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабри-катов из мяса. Изучение ассортимента полуфабри-катов на предприятии. Подбор и раз-работка ассортимента полуфабрика-тов для сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение и использование произ-водственного инвентаря, а так же оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыб-ного водного сырья для сложной ку-линарной продукции банкетных и заказных блюд.</p> <p>Органолептическая проверка каче-ства полуфабрикатов из рыбы и не-рыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Органолептическая проверка каче-ства полуфабрикатов из рыбы и не-рыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Участие в оценке качества полуфаб-рикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфаб-рикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной про-дукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинар-ной</p>

продукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов из птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из птицы. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд. Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из мяса птицы для заказных блюд. Изучение определения категории поступающего мясного сырья из птицы. Участие в приготовлении полуфабрикатов из птицы для заказных блюд. Участие в оценке качества полуфабрикатов из птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрикатов из птицы. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из птицы для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из птицы. Оформление отчета. Оформление технологической документации. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в оценке качества канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение правил и условий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение требований стандарта по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в расчете выхода канапе, легких и сложных холодных закусок. Составление наряд-заказа канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы . Изучение технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Участие в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы . Участие в оценке качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение правил и условий хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Участие в расчете выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Составление наряд-заказа на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение ассортимента сложных холодных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных холодных соусов. Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования при приготовлении сложных холодных соусов для банкетных и заказных блюд. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав сложных холодных соусов. Изучение технологии приготовления сложных холодных соусов. Участие в приготовлении сложных холодных соусов.. Участие в оценке качества сложных холодных соусов. Изучение правил и условий хранения сложных холодных соусов. Участие в расчете сложных холодных соусов. Составление наряд-заказа на сложные холодные соусы. Оформление технологической документации. Оформление отчета

Изучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих супов. Изучение и участие в организации процесса приготовления супов, обес-печивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с уче-том выведенных рисков безопасно-сти. Уборка рабочего места в соот-ветствии со стандартами предприя-тия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных супов. Изучение нормативной документа-ции по приготовлению сложных супов., участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества на сложные супы для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих супов при разработке НД. Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих супов.

Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих супов. Изучение современных способов приготовления сложных горячих супов. Участие в технологии приготовления сложных горячих супов. Изучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих соусов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих соусов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных горячих соусов. Изучение нормативной документации по приготовлению сложных горячих соусов, участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих соусов при разработке НД. Участие в подборе посуды и организации сложных горячих соусов. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. Изучение современных способов приготовления сложных горячих соусов. Участие в технологии приготовления сложных горячих соусов. Изучение ассортимента сложных блюд и овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение нормативной документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра, участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение

бракера-жа. Заполнение бракеражного жур-нала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей каче-ства для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра при разработке НД, Участие в подборе посуды и органи-зации по Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. дачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Участие в разработке и оформлении ТТК,ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологиче-ского процесса приготовления слож-ных блюд из овощей, грибов и сыра Изучение современных способов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Участие в технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра Изучение ассортимента сложной го-рячей кулинар-ной продукции: горя-чих закусок, блюд из рыбы, нерыбно-го водного сырья, мяса, птицы. Под-бор и разработка ассортимента слож-ной горячей кулинар-ной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, не-рыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложной горячей кулинар-ной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы., обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с уче-том выведенных рисков безопасно-сти. Уборка рабочего места в соот-ветствии со стандартами предприя-тия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответ-ствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложной горячей кулинарной продукции: горячих за-кусоч, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.. Изучение нормативной документа-ции по приготовлению сложной го-рячей кулинарной продукции: горя-чих закусок, блюд из рыбы, нерыбно-го водного сырья, мяса, птицы., уча-стие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракера-жа. Заполнение бракеражного жур-нала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей каче-ства сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбными способами Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных сложной горячей кулинарной продукции: го-рячих закусок, блюд из рыбы, не-рыбного водного сырья, мяса, птицы при разработке НД. Участие в подборе посуды и органи-зации подачи горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинар-ной продукции: горячих

закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение современных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.. Участие в технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Оформление технологической документации. Оформление отчета Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба . Изучение и участие в организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и участие в технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в выявлении факторов риска при производстве сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба . Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при

приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение и участие в технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Участие в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Анализ реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов., отделочных полуфабрикатов. Участие в выявлении факторов риска при производстве сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор и разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в организации процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, обеспечения безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.. Изучение и участие в технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в выявлении факторов риска при производстве мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента сложных горячих сложных отделочных полуфабрикатов.на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, обеспечения безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения

готовой продукции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов. Участие в выявлении факторов риска при производствесложных отделочных полуфабрикатах. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета. Изучение ассортимента сложных сложных холодных десертовна предприятии. Подбор и разработка ассор-тимента сложных сложных холодных десертов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответ-ствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных холод-ных десертов. Изучение и участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Изучение и участие в приготовлении сложных холодных десертов, исполь-зуя различные технологии, оборудо-вание и инвентарьИзучение рецептур и технологии Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов. Изучение ассортимента сложных сложных холодных десертовна предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных сложных холодных десертов.Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных холодных десертов.Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации.Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных холодных десертов.Изучение и участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертовИзучение и участие в приготовлении сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарьИзучение рецептур и технологии Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов.Участие в подборе вариантов оформления холодных десертов.Изучение методов оформления холодных десертов. Участие в отделке сложных холодных десертов.Участие в подборе посуды и организации подачи сложных холодных десертов.Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества сложных холодных десертов. Разработка показателей качества сложных холодных десертов.Участие в расчете массы сырья и выхода

	<p>готовых сложных холодных десертов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента сложных горячих десертов. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих десертов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих десертов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных горячих десертов. Изучение и участие в приготовлении сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Изучение рецептур и технологии. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов. Участие в подборе вариантов оформления горячих десертов. Изучение методов оформления горячих десертов. Участие в отделке сложных горячих десертов. Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих десертов. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного жур-нала, участие в оценке качества сложных горячих десертов. Разработка показателей качества сложных горячих десертов. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих десертов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Принимать участие в планировании основных показателей производства: товарооборота, издержек, численности, валового дохода и т.д. Принимать участие в планировании выполнения работ исполнителями структурного подразделения ПОП. Составление должностных инструкций работников структурного подразделения (технолога, поваров других работников кухни). Организовать рабочие места в производственных помещениях. Планировать численность персонала на ПОП. Подбор методов контроля исполнителей на всех стадиях производственного процесса. Оформлять первичную документацию по учёту рабочего времени, выпуску продукции и т.д. Оформление технологической документации.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>