

Название:		Учебная практика
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 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	<p>приемка и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд ;</p> <p>обработка, нарезка и формовка овощей и грибов массового спроса;</p> <p>подготовка сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса;</p> <p>приготовление и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформления основных мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы и мучных хлебобулочных изделий массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих холодных напитков массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление бутербродов, гастрономической продукции и салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление супов, бульонов, отваров и соусов массового спроса;</p> <p>составление и оформление технологической документации.</p>
	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>составлять схемы приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно</p>

		<p>пользоваться им при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд; определять количество отходов при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряных и зеленых овощей; проводить расчеты по формулам; принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	знать:	<p>правила проведения бракеража готовой продукции; способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий; температуры подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству ; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	Содержание:	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении супов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий.</p>

Изучение ассортимента супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента супов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов массового спроса, Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов массового спроса, Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления супов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении супов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Участие в оценке качества готовых супов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых супов массового спроса. Изучение требований стандарта по приготовлению готовых супов массового спроса. Участие в расчете массы сырья для приготовления супов массового спроса. Составление наряд-заказа для супов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении готовых супов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых супов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых супов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт супов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт супов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления супов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления супов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих соусов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления горячих соусов для

кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих соусов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых горячих соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления горячих соусов массового спроса. Составление наряд-заказа для горячих соусов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми горячими соусами массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых горячих соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых горячих соусов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на горячие соусы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на горячие соусы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления горячих соусов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих соусов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных соусов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента холодных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая проверка качества основных

продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих соусов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых холодных соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления холодных соусов массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных соусов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми холодными соусами массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых холодных соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых холодных соусов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления холодных соусов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных соусов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.

Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в процессе организации приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение и использование

технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Участие в приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения

практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.

Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса и ее отпуске. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.

Изучение правил и условий хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в расчете массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Составление наряд-заказа для канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.

Участие при подаче и отпуске и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.

Участие в процессе организации приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для

приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента холодных десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных десертов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных десертов массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении холодных десертов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления холодных десертов к и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых холодных десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных десертов. Участие в расчете массы сырья для приготовления холодных десертов массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных десертов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении холодных десертов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении холодных десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных десертов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодных десертов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт для холодных десертов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления холодных десертов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных десертов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с

рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих десертов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления горячих десертов массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих десертов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления горячих десертов к и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых горячих десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих десертов. Участие в расчете массы сырья для приготовления горячих десертов массового спроса. Составление наряд-заказа для горячих десертов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении горячих десертов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении горячих десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении горячих десертов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления горячих десертов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих десертов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

	<p>массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в мучном цехе для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p> <p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в расчете массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Составление наряд-заказа для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие в процессе организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

