



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж» федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015

( ):  
:  
DN: E=uc\_fk@roskazna.ru, S=77 , INNLE=7710568760, OGRN=  
1047797019830, L= . , = RU, CN=  
:10:39:51

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## производственной практики (по профилю специальности)

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

Астрахань  
2020

Программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки), профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» и рабочих программ профессиональных модулей:

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

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

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


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

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

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

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчики:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватели (занимаемая должность)	 <b>З.Г. Ахмедова</b> (инициалы, фамилия)
--	---	---

**Эксперты от работодателя:**

ООО «Крем-кафе»  ООО «Юг-продукт»  ООО «Пряности» (место работы)	Бренд-шеф Шеф-повар Шеф-повар (занимаемая должность)	<b>П.В. Лавренко</b> <b>В.Н. Курдюков</b> <b>Я.Д. Мехоношин</b> (инициалы, фамилия)
---	---	--


Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой  
технологических дисциплин комиссии \_\_\_\_\_  /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_  /М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по морскому образованию \_\_\_\_\_  Е.В. Мартемьянова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	16
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	21
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	92
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	94

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

## 1.1. Место производственной практики(по профилю специальности)практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью ППСЗ по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

**Цель** – углубление теоретических и практических знаний в области приготовления сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, сложной холодной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных холодных и горячих десертов и при организации работы структурного подразделения. Приобретение профессиональных умений и навыков при организации производственных процессов приготовления сложной кулинарной продукции, управление структурными подразделениями предприятия, а также формирование необходимых компетенций.

### **Задачи:**

- ознакомление с предприятием, со структурой производства;
- ознакомление с нормативно-технологической документацией;
- участие в разработке технико-технологических карт;
- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в области приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и банкетных блюд, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.;
- способствовать приобретению обучающимися умений при организации производственных процессов и оценки качества сложных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, сложной холодной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных холодных и горячих десертов, приобретение умений и навыков её изготовления, оформления и организации производственных процессов, управления структурных подразделений организации;
- способствовать приобретению навыков приготовления оформления банкетных блюд.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе производственной практики (по профилю специальности)должен:

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**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;
- разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд;
- расчета массы нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд;
- подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного нерыбного водного сырья;
- оформления технологической документации;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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;
- определять основные показатели качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья;
- составлять схемы кулинарной разделки мяса и приготовления полуфабрикатов;
- 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;
- составлять схемы кулинарной разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, 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 пороснячьей 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 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;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья;
- правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов.
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству мяса;
- технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;
- правила составления технологической схемы разделки туш мяса и приготовления полуфабрикатов;
- технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса;
- 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;
- требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;
- режимы реализации и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;
- правила обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;
- правила приготовления полуфабрикатов из рыбы из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;
- требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;
- температурные режимы реализации и правила хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству птицы, гусиной и утиной печени ;
- технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусиной и утиной печени и приготовление полуфабрикатов;

- требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству дичи;
- правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству нерыбного водного сырья;
- технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- правила составления технологической схемы разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;
- основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;
- требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;
- режимы реализации и условия хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;
- основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **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, птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

#### **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 хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы сложных холодных соусов;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из нерыбного водного сырья;
- 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, птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, 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 для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, 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, птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса, 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;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

#### **иметь практический опыт:**

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **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, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- 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;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

#### **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.
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребите-

ЛЯМ

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

*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.

*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.

*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 для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отде-

лочных 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 и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

*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;

*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;

*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, терамиссу, 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.

## **Организация работы структурного подразделения**

### ***иметь практический опыт:***

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

### ***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;

**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.

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики**  
**Всего 20 недель, 720 часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики(по профилю специальности) является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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 в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Проводить процесс подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд.
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Проводить процесс подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетных блюд.
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Проводить процесс подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции заказных блюд

<p>Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Организовывать и проводить технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, осуществлять оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, подачу канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>
	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Организовывать и проводить технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, осуществлять оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, подачу сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для банкета.</p>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Организовывать и проводить технологию приготовления сложных холодных соусов, осуществлять оформление сложных холодных соусов, подачу сложных холодных соусов.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Проводить процесс подготовки и приготовления сложных супов для банкета.</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.</p>	<p>Проводить процесс подготовки и приготовления сложных горячих соусов для сложных банкетных блюд.</p>
	<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Проводить процесс подготовки и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра для банкета.</p>
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Проводить процесс подготовки и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для банкетных блюд.</p>



Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организовывать и проводить технологию приготовления заказных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, осуществлять оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, подачу сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Организовывать и проводить технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, осуществлять оформление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, подачу сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов для банкетов.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Организовывать и проводить технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, осуществлять оформление мелкоштучных кондитерских изделий, подачу мелкоштучных кондитерских изделий для банкета.
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организовывать и проводить технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, осуществлять приготовление сложных отделочных полуфабрикатов при оформлении кондитерских изделий..
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Организовывать и проводить технологию приготовления сложных холодных десертов, осуществлять оформление сложных холодных десертов, подачу сложных холодных десертов.
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Организовывать и проводить технологию приготовления сложных горячих десертов, осуществлять оформление сложных горячих десертов, подачу сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Планировать экономические показатели предприятия общественного питания: товарооборот, издержки, численность персонала, прибыль и рентабельность.
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Составление должностных инструкций работников структурного подразделения (технолога, поваров других работников кухни).
	ПК 6.3. Организовать работу трудового коллектива.	Организовать рабочие места в производственных помещениях предприятия общественного питания.
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Подбор методов контроля исполнителей.
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.	<b>ПМ.01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	72	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.	<b>ПМ. 02</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	144	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	<b>ПМ. 03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	216	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	<b>ПМ. 04</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1, ПК 5.2	<b>ПМ. 05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5.	<b>ПМ. 06</b> Организация работы структурного подразделения	36	8 семестр

### 3.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2 Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	3 Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Знакомление 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.	4 ОП.06 Охрана труда Введение МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Глава 1. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции Тема 1.1. Подготовка мясного сырья к производству	5    72

1	<p>2</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p>	<p>3</p> <p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд.</p>	<p>4</p> <p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Глава 1. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции Тема 1.1. Подготовка мясного сырья к производству</p>	5
	<p>Органолептическая оценка качества мяса для приготовления сложных блюд.</p>	<p>Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Изучение определения категории поступающего мясного сырья.</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 1. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции Тема 1.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	
	<p>Выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд.</p>	<p>Участие в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции для заказных блюд</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>Участие в оценке качества полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрикатов из мяса. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Глава 1. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции</p> <p>Тема 1.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	
	<p>Осуществление расчета массы мяса для сложных полуфабрикатов</p>	<p>Участие в расчете выхода полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Глава 1. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции</p> <p>Тема 1.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов</p>	
		<p>Участие в расчете выхода полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Глава 1. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложных блюд.</p>	<p>Изучение ассортимента полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Тема 1.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 3. Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья</p>	
<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд.</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 3. Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья</p>		

1	2	3	4	5
	<p>Органолептическая оценка качества рыбы, рыбного водного сырья для приготовления сложных блюд.</p>		<p>Глава 4. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и рыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции Тема 4.1. Подготовка рыбного сырья к производству</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества рыбы, рыбного водного сырья для приготовления сложных блюд.</p>	<p>Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из рыбы и рыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции для заказных блюд.</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 4. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и рыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Тема 4.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбного водного сырья</p>	
	<p>Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы, рыбного водного сырья для сложных блюд.</p>	<p>Участие в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и рыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции для заказных блюд</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Глава 4. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Тема 4.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p>	
	<p>Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<p>Участие в оценке качества полуфабрикатов 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.</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 4. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Тема 4.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	
	<p>Осуществление расчета массы рыбы, нерыбного водного сырья для сложных полуфабрикатов</p>	<p>Участие в расчете выхода полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете</p>	<p>Глава 4. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.</p>	



1	2	3	4	5
	<p>Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p>	<p>процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Изучение ассортимента полуфабрикатов из птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из птицы.</p> <p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд.</p>	<p>Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 4.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p> <p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Глава 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству</p> <p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Глава 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Органолептическая оценка качества птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд.</p> <p>Контроль качества и безопасности подготовленных сложных полуфабрикатов из птицы.</p>	<p>Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из мяса птицы для заказных блюд. Изучение определения категории поступающего мясного сырья из птицы.</p> <p>Участие в приготовлении полуфабрикатов из птицы для заказных блюд</p>	<p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции. Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции</p> <p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции. Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции</p>	
		<p>Участие в оценке качества полуфабрикатов из птицы для приготовления сложной</p>		

1	2	3	4	5
	<p>2</p> <p>Осуществление расчета массы мяса птицы для сложных полуфабрикатов</p>	<p>3</p> <p>кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрикатов из птицы. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>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.</p>	<p>4</p> <p>процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции. Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, гусиной и утиной печени</p> <p>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Глава 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции. Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции</p>	5
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b></p>				144 часа

1	2	3	4	5
	<p>Участие в разработке ассортимента канала, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Изучение ассортимента канала, легких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разработка ассортимента канала, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции Тема 1.1. Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции</p>	
	<p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления канала, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции Тема 1.2. Организация работ в холодном цехе</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав канала, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Тема 1.3. Оценка качества и проработка подбора основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	
<p>Контроль качества и безопасности приготовленного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>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</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 3. ПМ 02. Организация приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	
<p>Осуществление расчета массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных</p>	<p>Участие в расчете выхода канапе, легких и сложных холодных закусок</p>		<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	

1	2	3	4	5
	закусок.	Составление наряд-заказаканале, легких и сложных холодных закусок.	Раздел 3. ПМ 02. Организация приготовления канале, лёгких и сложных холодных закусок Тема 3.1. Ассортимент канале, лёгких и сложных холодных закусок Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск канале, лёгких и сложных холодных закусок	
	Участие в разработке ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Изучение ассортимента холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции Тема 1.1. Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции	
	Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования для приготовления холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции Тема 1.2. Организация работ в	

1	2	3	4	5
	<p>Органолептическая оценка качества сырья, нерыбного водного сырья, мяса, птицы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>холодном цехе</p> <p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции            Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции            Тема 1.3. Оценка качества и проработка подбора основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	5
	<p>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>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.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции            Раздел 4. ПМ 04. Организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы.            Тема 4.1. Ассортимент и классификация, значение в питании сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 4.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>Тема 4.3. Приготовление сложных холодных блюд из мяса</p> <p>Тема 4.4. Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы</p>	
	<p>Контроль качества и безопасности приготовленного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы .</p>	<p>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.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Тема 4.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>Тема 4.3. Приготовление сложных холодных блюд из мяса</p> <p>Тема 4.4. Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы</p>	
	<p>Осуществление расчета массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы .</p>	<p>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.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Тема 4.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>Тема 4.3. Приготовление сложных холодных блюд из мяса</p> <p>Тема 4.4. Приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы</p>	



1	2	3	4	5
	<p>Участие в разработке ассортимента сложных холодных соусов.</p>	<p>Изучение ассортимента сложных холодных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных холодных соусов.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции Тема 1.1. Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции</p>	
	<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования при приготовлении сложных холодных соусов для банкетных и заказных блюд.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции Тема 1.2. Организация работ в холодном цехе</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества ингредиентов при приготовлении сложных холодных соусов.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав сложных холодных соусов..</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 1. ПМ 02. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Изучение технологии приготовления сложных холодных соусов. Участие в приготовлении сложных холодных соусов.</p>	<p>Тема 1.3. Оценка качества и проработка основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	
	<p>Контроль качества и безопасности приготовленного ассортимента сложных холодных соусов.</p>		<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции          Раздел 2. ПМ 02. Организация и приготовление сложных холодных соусов          Тема 2.1. Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании.          Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления</p>	
		<p>Участие в оценке качества сложных холодных соусов. Изучение правил и условий хранения сложных холодных соусов.</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции          Раздел 2. ПМ 02. Организация и приготовление сложных холодных соусов          Тема 2.1. Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании.          Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Осуществление расчета массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.</p>	<p>Участие в расчете сложных холодных соусов. Составление наряд-заказа на сложные холодные соусы. Оформление технологической документации. Оформление отчета</p>	<p>МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Раздел 2. ПМ 02. Организация и приготовление сложных холодных соусов Тема 2.1. Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании. Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления</p>	216
<p><b>Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b></p>	<p>Участие в разработке ассортимента сложных горячих супов.</p>	<p>Изучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих супов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.3 Технология приготовления сложных супов</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов.</p>	<p>Изучение и участие в организации процесса приготовления супов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.1 Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
	<p>Участие в организации рабочих мест.</p>	<p>Подготовление рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест</p>	
	<p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных</p>	<p>Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация</p>	

1	2	3	4	5
	горячих супов.		технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест	
Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих супов.	Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных супов.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.1 Подготовка сырья к производству Тема 1.4.2 Методы приготовления сложных супов		
Приготовление сложных горячих супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	Изучение нормативной документации по приготовлению сложных супов., участие в их приготовлении, подаче.	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.1 Подготовка сырья к производству Тема 1.4.2 Методы приготовления сложных супов		
Контроль, оценка качества и безопасности готовых сложных горячих супов различными способами.	Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качест	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление		

1	2	3	4	5
		ва на сложные супы для составления ТТК.	сложных супов Тема 1.4.3 Технология приготовления сложных супов	
Осуществление расчетов массы сырья для сложных горячих супов.	Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих супов при разработке НД.		МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.3 Технология приготовления сложных супов	
Выбор способов сервировки и оформления сложных горячих супов.	Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих супов.		МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.4. Отпуск сложных супов	
Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов.	Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов.		МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.3 Технология приготовления сложных супов Тема 1.4.4. Отпуск сложных супов	
Оформление технологической документации на сложные горячие супы..	Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.		МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов	

1	2	3	4	5
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных горячих супов.</p>	<p>Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих супов.</p>	<p>Тема 1.4.3 Технология приготовления сложных супов МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.1 Подготовка сырья к производству Тема 1.4.2 Методы приготовления сложных супов</p>	
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих супов.</p>	<p>Изучение современных способов приготовления сложных горячих супов. Участие в технологии приготовления сложных горячих супов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.4 Приготовление сложных супов Тема 1.4.2 Методы приготовления сложных супов Тема 1.4.3 Технология приготовления сложных супов</p>	
	<p>Участие в разработке ассортимента сложных горячих супов.</p>	<p>Изучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих супов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих супов Тема 1.3.1 Подготовка сырья к производству Тема 1.3.2 Методы приготовления сложных горячих супов</p>	
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического</p>		<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей</p>	

1	2	3	4	5
	<p>процесса приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих соусов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда.</p>	<p>кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест</p>	5
	<p>Участие в организации рабочих мест.</p>	<p>Подготовление рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест</p>	
	<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов.</p>	<p>Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация</p>	



1	2	3	4	5
			<p>технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав сложных горячих соусов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.1 Подготовка сырья к производству Тема 1.3.2 Методы приготовления сложных горячих соусов</p>	
	<p>Приготовление сложных горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>	<p>Изучение нормативной документации по приготовлению сложных горячих соусов, участие в их приготовлении, подаче.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.3 Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	
	<p>Контроль, оценка качества и безопасности сложных горячих соусов.</p>	<p>Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества для составления ТТК.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.3 Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	
	<p>Осуществление расчетов массы</p>		<p>МДК 03.01 Технология приго</p>	

1	2	3	4	5
	<p>сырья для приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления сложных горячих соусов.</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов.</p> <p>Оформление технологической документации на сложные горячие соусы.</p>	<p>Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих соусов при разработке НД.</p> <p>Участие в подборе посуды и организации сложных горячих соусов.</p> <p>Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов.</p> <p>Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.</p>	<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.3 Технология приготовления сложных горячих соусов</p> <p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.4 Отпуск сложных горячих соусов.</p> <p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.3 Технология приготовления сложных горячих соусов</p> <p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.3 Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	5

1	2	3	4	5
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.1 Подготовка сырья к производству Тема 1.3.2 Методы приготовления сложных горячих соусов Тема 1.3.3 Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	5
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>Изучение современных способов приготовления сложных горячих соусов. Участие в технологии приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов Тема 1.3.1 Подготовка сырья к производству Тема 1.3.2 Методы приготовления сложных горячих соусов Тема 1.3.3 Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	
	<p>Участие в разработке ассортимента сложных блюд и овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Изучение ассортимента сложных блюд и овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.1 Подготовка сырья к</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда.</p>	<p>производству Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.3 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов</p>	
	<p>Участие в организации рабочих мест.</p>		<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест</p>	
		<p>Подготовление рабочего места с учетом введенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации.</p>	<p>мест МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции Тема 1.1.2 Организация рабочих мест</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.2 Приготовление блюд из сыра Тема 2.2.1 Основные характеристики сыра Тема 2.2.2 Подготовка сырья к производству</p>	
	<p>Приготовление сложных блюд из</p>		<p>Глава 2. Приготовление сложных</p>	

1	2	3	4	5
	<p>овощей, грибов и сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Изучение нормативной документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра, участие в их приготовлении, подаче.</p> <p>Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества для составления ТТК.</p>	<p>блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству</p> <p>Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.3 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Осуществление расчетов массы сыра для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Участие в расчете массы сыра и выхода готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра при разработке НД,</p>	<p>Тема 2.2 Приготовление блюд из сыра  Тема 2.2.1 Основные характеристики сыра  Тема 2.2.2 Подготовка сыра к производству  Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи  Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов  Тема 2.1.1 Подготовка сыра к производству  Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов  Тема 2.1.3 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов</p>	
<p>Выбор способов сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Участие в подборе посуды и организации подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи  Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов  Тема 2.1.4 Отпуск сложных блюд из овощей и грибов  Тема 2.2.5 Отпуск блюд из сыра</p>		

1	2	3	4	5
	<p>Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи          Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов          Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству          Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов          Тема 2.1.3 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов</p>	
<p>Оформление технологической документации на сложные блюда из овощей, грибов и сыра..</p>	<p>Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.</p>		<p>Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи          Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов          Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству          Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов          Тема 2.1.3 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов          Тема 2.2.3 Методы приготовления блюд из сыра          Тема 2.2.4 Технология приготовления блюд из сыра</p>	



1			3	4	5
Выбор различных способов и приемов приготовления сложных 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	Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.3 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.2 Приготовление блюд из сыра Тема 2.2.3 Методы приготовления блюд из сыра Тема 2.2.4 Технология приготовления блюд из сыра	Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов Тема 2.1.1 Подготовка сырья к производству Тема 2.1.2 Методы приготовления сложных блюд из овощей и	

1	2	3	4	5
	<p>и праздничного хлеба.</p> <p>Организовывать рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Оценивать качество и осуществлять обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>рациональную организацию труда.</p> <p>Подготовление рабочего места с учетом введенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p> <p>Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства</p> <p>Тема 1.1. Технологический процесс кондитерского производства</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства</p> <p>Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь</p> <p>Тема 1.3. Организация рабочих мест</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 2.1. Подготовка сырья к производству</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 2. Технологический процесс приготовления</p>	5

1	2	3	4	5
	<p>Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>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.</p>	<p>хлебобулочных изделий Тема 2.5. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Тема 2.6. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.</p>	
	<p>Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий Тема 2.6. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.</p>	
	<p>Предотвращать возможные дефекты сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Участие в выявлении факторов риска при производстве сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий Тема 2.6. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Оформлять технологическую документацию для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Участвовать в разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.</p> <p>Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба .</p>	<p>изделий.          Тема 2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий          Тема 2.2. Способы разрыхления теста          Тема 2.3. Полуфабрикаты для мучных изделий          Тема 2.4. Технология приготовления дрожжевого теста          Тема 2.5. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба          Тема 2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий          Тема 2.5. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба          МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства          Тема 1.1. Технологический процесс кондитерского производства          Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный</p>	5

1	2	3	4	5
	<p>Участвовать в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда.</p>	<p>инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства Тема 1.1. Технологический процесс кондитерского производства Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест</p>	
	<p>Организовывать рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Подготовление рабочего места с учетом введенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства Тема 1.1. Технологический процесс кондитерского производства Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>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</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий Тема 4.7. Приготовление пирожных Тема 4.8. Приготовление тортов Тема 4.9. Национальные кондитерские изделия Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности</p>	
	<p>Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Участие в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Анализ реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий Тема 4.7. Приготовление пирожных Тема 4.8. Приготовление тортов Тема 4.9. Национальные кондитерские изделия Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>калорийности Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности</p>	5
	<p>Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий Тема 4.7. Приготовление пирожных Тема 4.8. Приготовление тортов Тема 4.9. Национальные кондитерские изделия Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности</p>	
	<p>Предотвращать возможные дефекты сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Участие в выявлении факторов риска при производстве сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий Тема 4.7. Приготовление пирожных</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 4.8. Приготовление тортов Тема 4.9. Национальные кондитерские изделия Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности</p>	
<p>Оформлять технологическую документацию для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>		<p>Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий Тема 4.7. Приготовление пирожных Тема 4.8. Приготовление тортов Тема 4.9. Национальные кондитерские изделия Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности Тема 4.10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности</p>	
<p>Участвовать в разработке ассортимента мелкостручных кондитерских изделий.</p>		<p>Изучение ассортимента мелкостручных кондитерских изделий. Подбор и</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	



1					<p>разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Изучение и участие в организации процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда.</p>	<p>Подготовление рабочего места с учетом введенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	4	<p>изделий. Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест</p>	5
2	<p>Участвовать в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Организовывать рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>							

1				5
2	<p>Оценивать качество и осуществлять обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него</p>	4
3				

1	2	3	4	5
	<p>Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.. Изучение и участие в технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него</p>	<p>5</p>
	<p>Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции мелко</p>		<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	

1	2	3	4	5
	штучных кондитерских изделий.	Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него</p>	5
	Предотвращать возможные дефекты мелкоштучных кондитерских изделий.	Участие в выявлении факторов риска при производстве мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного,</p>	

1	2	3	4	5
			<p>пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него</p> <p>Тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него</p>	
<p>Оформлять технологическую документацию для мелкоштучных кондитерских изделий.</p>		<p>Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфаб</p>	

1	2	3	4	5
			<p>рикатов и изделий из него  Тема 4.2. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него  Тема 4.4. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него  Тема 4.5. Технология приготовления воздушного и миндально орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них  Тема 4.6. Технология приготовления заварного теста и изделий из него</p>	
<p>Участвовать в разработке ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Изучение ассортимента сложных горячих сложных отделочных полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		<p>Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов  Тема 3.1. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных  Тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p>	
<p>Участвовать в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда.</p>		<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства</p>	

1	2	3	4	5
	<p>Организовывать рабочее место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Подготовление рабочего места с учетом введенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	<p>Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1. Организация технологического процесса кондитерского производства Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест</p>	
	<p>Оценивать качество и осуществлять обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p>	
	<p>Осуществлять контроль за точностью соблюдения рецептур при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	



1	2	3	4	5
	<p>Осуществлять контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Производить контроль качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изучение и участие в технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.3. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.3. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов</p>	5

1	2	3	4	5
	<p>Предотвращать возможные дефекты сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Участие в выявлении факторов риска при производствесложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>фабрикатов МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов Тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов Тема 3.3. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов</p>	
	<p>Оформлять технологическую документацию для сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета.</p>	<p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов Тема 3.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</p>	
<p><b>Организация процесса приготовления и горячих десертов</b></p>				

1	2	3	4	5
	<p>Участие в разработке ассортимента сложных холодных десертов.</p>	<p>Изучение ассортимента сложных холодных десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных холодных десертов.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>72</p>
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов.</p>	<p>Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных холодных десертов Тема 1.1. Организация производства приготовления сложных холодных десертов</p>	
	<p>Участие в организации рабочих мест.</p>	<p>Подготовление рабочего места с учетом введенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных холодных десертов</p>	
	<p>Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	<p>Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных холодных десертов Тема 1.1. Организация производства приготовления сложных</p>	

1	2	3	4	5
			холодных десертов	
	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных холодных десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	Изучение и участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
	Приготовление сложных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Изучение и участие в приготовлении сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
	Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов.	Изучение рецептов и технологии Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	

1	2	3	4	5
	Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов.	холодных десертов.	Тема 1. Организация производства и приготовление сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов.	Участие в подборе вариантов оформления холодных десертов.	Участие в подборе вариантов оформления холодных десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация производства и приготовления сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
Оформление и отделка сложных десертов.	Изучение методов оформления холодных десертов. Участие в отделке сложных холодных десертов.	Изучение методов оформления холодных десертов. Участие в отделке сложных холодных десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация производства и приготовления сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	Участие в подборе посуды и организации подачи сложных холодных десертов.	Участие в подборе посуды и организации подачи сложных холодных десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация производства и приготовления сложных холодных десертов	

1	2	3	4	5
	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества сложных холодных десертов. Разработка показателей качества сложных холодных десертов.	Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
	Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.	Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных холодных десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
	Оформление технологической документации.	Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных холодных десертов Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	
	Участие в разработке ассортимента сложных горячих десертов.		МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	

1	2	3	4	5
	<p>Изучение ассортимента сложных горячих десертов. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих десертов.</p>	<p>Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих десертов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда.</p>	<p>горячих десертов Тема 2. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.1. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.1. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов</p>	
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов.</p>	<p>Подготовление рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.1. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов</p>	
	<p>Выбор и безопасное использование технологического</p>	<p>Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	

1	2	3	4	5
	<p>оборудования и производственного инвентаря.</p>		<p>Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.1. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных горячих десертов</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов</p>	
	<p>Приготовление сложных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	<p>Изучение и участие в приготовлении сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов</p>	
	<p>Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов.</p>	<p>Изучение рецептов и технологии приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов</p>	



1	2	3	4	5
	Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов.	Участие в подборе вариантов оформления горячих десертов.	десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов	
	Оформление и отделка сложных десертов.	Участие в подборе вариантов оформления горячих десертов. Участие в отделке сложных горячих десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов	
	Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	Изучение методов оформления горячих десертов. Участие в отделке сложных горячих десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов	
		Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих десертов.	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов	

1	2	3	4	5
	<p>Контроль качества и безопасности готовой продукции.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.</p>	<p>Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества сложных горячих десертов. Разработка показателей качества сложных горячих десертов.</p> <p>Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих десертов.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов</p> <p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов</p>	5
<p><b>Организация работы структурного подразделения</b></p>	<p>Оформление технологической документации.</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета.</p> <p>Оформлять первичную документацию по учёту рабочего времени, выпуску продукции и т.д.</p>	<p>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения. Тема 2. Планирование работы</p>	

Деления			исполнителей. Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями.	
	Оформление отчета.	Оформление технологической документации.		

#### **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- положение о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- программа производственной (преддипломной) практики;
- договор с организацией на организацию и проведение производственной (преддипломной) практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практик;
- календарный учебный график;
- направление на практику;
- задание на практику;
- аттестационный лист;
- дневник практики;
- график консультаций.

##### **4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

- методические рекомендации по оформлению отчетной документации по практике;
- методические рекомендации по организации процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных при прохождении практик для специальностей среднего профессионального образования.

##### **4.3. Требования к материально-техническому обеспечению производственной (преддипломной) практики**

Производственная (преддипломная) практика осуществляется на предприятиях общественного питания, которые имеют всю необходимую материально-техническую базу для приготовления сложной кулинарной продукции.

##### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**  
**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2018.-414 с
2. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2018. - 321с.
3. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2018.-201с.
4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт,2018.-163с.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
2. [www.chefmarket.ru](http://www.chefmarket.ru)
3. [spoon.com.ua](http://spoon.com.ua)

##### **4.5. Требования к руководителям производственной практики( по профилю специальности)от образовательного учреждения:**

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модулей:«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-

булочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

#### **4.6 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

*Студенты в период прохождения практики обязаны:*

соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;  
строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Формой отчетности обучающегося по практике по профилю специальности является письменный *отчет о выполнении работ и приложений* к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении практики по профилю специальности, нормативные документы, регламентирующие качество воды водоемов, иллюстрации орудий облова и другого рыболовного оборудования, структурные схемы гидросооружений, схемы предприятия и водоснабжения, инвентаризационные ведомости, акты бонитировки.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над *отчетом по производственной (преддипломной) практике* должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

- *понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес* (ОК 1 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).
- *организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество* (ОК 2 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).
- *принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность* (ОК 3 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).
- *осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития* (ОК 4 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).
- *использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности* (ОК 5 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).
- *работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями* (ОК 6 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).
- *брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий* (ОК 7 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).
- *самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации* (ОК 8 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9 ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)

а также профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной (преддипломной) практики, нормативные документы, регламентирующие качество готовой продукции, технологические карты, технико-технологические карты, технологические схемы, иллюстрации готовых блюд, иллюстрации меню, иллюстрации оборудования для приготовления блюд, план цехов, структурные схемы первичной обработки сырья, наряд-заказы по расходу продуктов.

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки ре- зультата	Формы и методы кон- троля и оценки
1	2	3
К 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии рациональности выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>показатели для проверки соблюдения рецептур;</p> <p>показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>показатели качества начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок;</p> <p>показатели качества гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>показатели качества сервировки, оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Степень самостоятельности</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>показатели качества обработки</p>	



1	2	3
	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>показатели соблюдения рецептур;</p> <p>показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>показатели качества гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Степень самостоятельности</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>показатели точности рецептур;</p> <p>критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования;</p> <p>критерии выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Степень самостоятельности</p>

1	2	3
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных супов; показатели для проверки соблюдения рецептур; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения сложных супов; показатели качества заправок для отдельных сложных супов; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных супов; реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Степень самостоятельности</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих соусов; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения сложных соусов;</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Степень самостоятельности</p>

1	2	3
	<p>показатели качества заправок для отдельных сложных горячих соусов; показатели качества и безопасности готовой продукции; критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными горячими соусами; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, и варианты их использования; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; показатели качества и безопасности готовой продукции; критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из овощей, грибов и сыра; реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Степень самостоятельности</p>

1	2	3
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</p> <p>показатели точности соблюдения рецептур;</p> <p>критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи и варианты их использования;</p> <p>показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Степень самостоятельности</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>реквизиты безопасной схемы организации производственного процесса;</p> <p>характеристики технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>характеристики способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>рецептурный состав;</p>	

1	2	3
	<p>показатели качества теста и способа формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>характерные признаки рациональных технологических схем приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>показатели температурного режима приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>характеристика отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>показатели режимов реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий: сроки хранения;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Степень самостоятельности</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>реквизиты безопасной схемы организации производственного процесса;</p> <p>характеристики технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>характеристика способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>рецептурный состав;</p> <p>характеристики теста, способа его приготовления и формовки мучных кондитерских изделий;</p> <p>характеристика технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>показатели температурного режима выпечки тестовых заготовок;</p> <p>характеристика отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>показатели режимов и сроков реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Степень самостоятельности</p>

1	2	3
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>характеристика безопасной схемы организации производственного процесса;  характеристика технологического оборудования и производственного инвентаря;  характеристика способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  рецептурный состав  характеристика теста, способов его приготовления и формовки мелкоштучных кондитерских изделий;  характеристика рациональности технологических схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  показатели температурного режима выпечки тестовых заготовок;  характеристики отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления;  показатели качества и безопасности готовой продукции;  показатели режимов реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий;  реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике.  Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.  Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.  Степень самостоятельности</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>характеристики безопасной схемы организации производственного процесса;  характеристики технологического оборудования и производственного инвентаря;  характеристики способов обработки сырья;  рецептурный состав;  характеристики способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  характеристики технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов;  показатели температурного режима приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов;  характеристики оформительского мастерства;  показатели качества и безопасности</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике.  Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.  Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.  Степень самостоятельности</p>

1	2	3
	<p>готовой продукции; показатели режимов хранения отделочных полуфабрикатов; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных холодных десертов; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора варианта сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора отделочных видов теста; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных десертов; критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для отделочных холодных сложных десертов; показатели для проверки соблюдения рецептур; критерии выбора варианта оформления сложных холодных десертов, их декорирования; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки и подача сложных холодных десертов; показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; показатели точности расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Степень самостоятельности</p>

1	2	3
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных горячих десертов; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора варианта сочетаний основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих десертов; критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов; показатели соблюдения рецептур; критерии выбора вариантов оформления сложных горячих десертов, их декорирования; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки и подачи сложных горячих десертов; показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; показатели точности расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по производственной (преддипломной) практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Степень самостоятельности</p>



<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>- показатели учетно - отчетной документации</p>	<p>Зачет по практике по профилю специальности.          Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности.          Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.          Степень самостоятельности</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умение:

1	2	3
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество..	Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации в профессиональной деятельности; правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.
Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение и демонстрация компьютерной обработки полученных результатов по профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.

1	2	3
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями практики в процессе обучения.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий; способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной (преддипломной) практике.