



*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=  
:10:29:37

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

## **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Астрахань  
2020**

Программа учебной практики 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» рабочей программы профессионального модуля:


**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**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»

преподаватели

 **З.Г. Ахмедова**

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

ООО «Крем-кафе»

Бренд-шеф

**П.В. Лаврененко**

ООО «Юг-продукт»

Шеф-повар

**В.Н. Курдюков**

ООО «Пряности»

Шеф-повар

**Я.Д. Мехоношин**

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

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

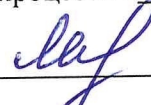
Председатель цикловой  
технологических дисциплин комиссии



/З.Г. Ахмедова

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

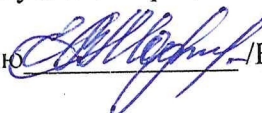
Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства



/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	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	59
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	60

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Программа учебной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка) в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

**Цель** – получение обучающимися специальных знаний, умений и практического опыта по проведению выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих; а также приобретения навыков её изготовления в предприятиях общественного питания, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

**Задачи:**

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;
- способствовать приобретению обучающимися умений и практического опыта при механической обработке продуктов, приготовлении и оценке качества блюд массового спроса;
- способствовать развитию навыков и практического опыта при механической обработке продуктов и приготовлении кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.
- способствовать приобретению обучающимися умений определять органолептические показатели качества кулинарной продукции;

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**иметь практический опыт:**

- приемка и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд ;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов массового спроса;
- подготовка сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы массового спроса;
- приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса;
- приготовление и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы массового спроса;
- приготовление и оформление основных мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы и мучных хлебобулочных изделий массового спроса;
- приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих холодных напитков массового спроса;
- приготовление и оформление бутербродов, гастрономической продукции и салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса;
- приготовление и оформление супов, бульонов, отваров и соусов массового спроса;
- составление и оформление технологической документации.

**уметь:**



- органолептически оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- составлять схемы приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд;
- определять количество отходов при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряных и зелёных овощей;
- проводить расчеты по формулам;
- принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

**знать:**

- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температуры подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству ;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики**

**Всего 8 недель, 288 часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики 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 общаться 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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Проводить: процесс приготовления супов, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Проводить: процесс приготовления горячих соусов, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Проводить: процесс приготовления холодных соусов, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление	Проводить: процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, органолептическую



	сложных блюд из овощей, грибов и сыра	оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Проводить: процесс приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Проводить: процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Проводить: процесс приготовления холодных десертов, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Проводить: процесс приготовления горячих десертов, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.
	ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Проводить: процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, органолептическую оценку качества, оформление и подачу. Организовывать оформление нормативно-технологической документации.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 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 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9	<b>ПМ. 07</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<b>288</b>	<b>4 семестр</b>



### 3.2 Содержание учебной практики

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
1	2	3	4	5
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				288
	Участие в разработке ассортимента супов	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении супов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента супов.	ОП.08 Охрана труда Введение МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.	6
1	2	3	4	5
	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления супов	Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.	2

1	2	3	4	5
	<p>Участие в организации рабочих мест;</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов массового спроса.</p>	<p>вого спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов. МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	<p>2</p>
	<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления супов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	<p>2</p>
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов;</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.</p>	<p>2</p>

1	2	3	4	5
	<p>Приготовление супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовых супов различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления супов.</p>	<p>Участие в приготовлении супов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования.</p> <p>Участие в оценке качества готовых супов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых супов массового спроса. Изучение требований стандарта по приготовлению готовых супов массового спроса.</p> <p>Участие в расчете массы сырья для приготовления супов массового спроса. Составление наряд-заказа для супов массового спроса.</p>	<p>Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.</p> <p>Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.</p> <p>Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.</p> <p>Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

1	2	3	4	5
	<p>Выбор способов сервировки и оформления супов.</p>	<p>Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении готовых супов массового спроса.</p>	<p>приготовления основных супов. МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	<p>2</p>
	<p>Выбор температурного режима при подаче и хранении супов.</p>	<p>Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых супов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых супов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	<p>2</p>
	<p>Оформление технологической документации на супы</p>	<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт супов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт супов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	<p>2</p>



1	2	3	4	5
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления супов.</p>	<p>Участие в процессе организации приготовления супов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	2
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления супов</p>	<p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления супов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 6. Технологический процесс приготовления основных супов.</p>	2
	<p>Участие в разработке ассортимента горячих соусов</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих соусов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления горячих соусов</p>	<p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса.</p>	<p>Тема 17. Технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов</p> <p>Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>5</p>
<p>Участие в организации рабочих мест.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса.</p>		<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов</p> <p>Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>2</p>

1	2	3	4	5
	<p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих соусов</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса.</p>	<p>ния блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>5</p>
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>2</p>
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>2</p>

1	2	3	4	5
	<p>Приготовление горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>	<p>Участие в приготовлении горячих соусов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>2</p>
	<p>Контроль, оценка качества и безопасности готовых соусов различными способами.</p>	<p>Участие в оценке качества готовых горячих соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>2</p>
	<p>Осуществление расчетов массы сы-</p>	<p>Участие в расчете массы сырья для</p>	<p>МДК 07. Технологические процес-</p>	<p>2</p>



I	2 рья для приготовления горячих соусов.	3 приготовления горячих соусов массового заказа для горячих соусов массового спроса.	4 сы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).	5
	2 Выбор способов сервировки и оформления горячих соусов.	Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми горячими соусами массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).	2
	Выбор температурного режима при подаче и хранении горячих соусов.	Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых горячих соусов массового спроса. Изучение темпера-	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции	2

1	2	3	4	5
	<p>Оформление технологической документации на горячие соусы</p>	<p>турного режима при подаче и хранении готовых горячих соусов массового спроса.</p>	<p>массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	5
	<p>Оформление технологической документации на горячие соусы</p>	<p>Участие в составлении технологической документации: технологические карты на горячие соусы массового спроса. Изучение рецептов оформления технологических карт на горячие соусы массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	2
<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих соусов</p>		<p>Участие в процессе организации приготовления горячих соусов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления горячих соусов.</p>	<p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих соусов. массового спроса.</p>	<p>цессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления горячих соусов Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	2
<p>Участие в разработке ассортимента сложных холодных соусов</p>		<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных соусов. Знакомление студентов с рабочим местом, объемом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента холод-</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления холодных соусов</p>	<p>ных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов.</p>	<p>вого спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	5
<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления холодных соусов</p>		<p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	2
<p>Участие в организации рабочих мест.</p>		<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления</p>	2



1	2	3	4	5
	<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении холодных соусов</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса.</p>	<p>ния блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	5
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.          Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса          Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов.          Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	2
	<p>Приготовление холодных соусов с</p>	<p>Участие в приготовлении горячих</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.          Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса          Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов.          Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	2

1	2 использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	3 соусов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианты их использования.	4 сы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).	5
	2 Контроль, оценка качества и безопасности готовых холодных соусов различными способами.	3 Участие в оценке качества готовых холодных соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд.	2 МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).	2
	2 Осуществление расчетов массы сырья для приготовления холодных соусов	3 Участие в расчете массы сырья для приготовления холодных соусов массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных соусов массового спроса.	2 МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процес-	2

1	2	3	4	5
	Выбор способов сервировки и оформления холодных соусов.	Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми холодными соусами массового спроса.	<p>цессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов.</p> <p>Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	5
	Выбор способов сервировки и оформления холодных соусов при подаче и хранения холодных соусов	Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых холодных соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранения готовых холодных соусов массового спроса.	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов.</p> <p>Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	2
	Выбор температурного режима при подаче и хранения холодных соусов	Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых холодных соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранения готовых холодных соусов массового спроса.	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Оформление технологической документации для холодных соусов.</p>		<p>Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	5
		<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса. Изучение рефератов оформления технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	2
<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления холодных соусов</p>		<p>Участие в процессе организации приготовления холодных соусов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов. Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий</p>	2

I	2	3	4	5
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления холодных соусов</p>	<p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных соусов массового спроса.</p>	<p>для диетического (лечебного питания).</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 7. Технологический процесс приготовления основных соусов.</p> <p>Тема 17. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания).</p>	<p>5</p>
<p>Участие в разработке ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра</p>		<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. Ознакомление студентов с рабочим местом, объемом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления блюд из ово-</p>		<p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции</p>	<p>2</p>



1	2 щей, грибов и сыра	3 ния холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса.	4 массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	5
	Участие в организации рабочих мест.	Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	2
	Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра	Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	2

I	2	3	4	5
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюда из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюда из овощей, грибов и сыра. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	<p>2</p>
	<p>Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>	<p>Участие в приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра и варианты их использования.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	<p>2</p>
	<p>Контроль, оценка качества и безо-</p>	<p>Участие в оценке качества готовых</p>	<p>МДК 07. Технологические процес-</p>	<p>2</p>

1	2 пасности готовых блюд из овощей, грибов и сыра	3 блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и диетических (лечебных) блюд.	4 сы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	5
	2 Осуществление расчетов массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.	3 . Участие в расчете массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.	4 МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	2
	2 Выбор способов сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра	3 Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.	4 МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление	2

1	2	3	4	5
	<p>Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.</p>	<p>полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	2
	<p>Оформление технологической документации на блюда из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Участие в разработке ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Участие в процессе организации приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса</p> <p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Ознакомление сту-</p>	<p>курузы, макаронных изделий.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	<p>5</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>

1	2	3	4	5
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>дентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>цессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	5
	<p>Участье в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы,</p>	2



1	2	3	4	5
	<p>Участие в организации рабочих мест.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса.</p>	<p>кроликов.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос- новых блюд из рыбы.</p> <p>Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос- новых блюд из мяса и субпродуктов.</p> <p>Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос- новых блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	2
	<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос- новых блюд из рыбы.</p> <p>Тема 10. Технологический процесс</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов. МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	2
	<p>Приготовление блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>	<p>Участие в приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Контроль, оценка качества и безопасности блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными способами.</p>	<p>пищевых добавок для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы и варианты их использования.</p>	<p>полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	5
	<p>Контроль, оценка качества и безопасности блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными способами.</p>	<p>Участие в оценке качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и диетических (лечебных) блюд.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	2
	<p>Осуществление расчетов массы сы-</p>	<p>Участие в расчете массы сырья для</p>	<p>МДК 07. Технологические процес-</p>	2

5	4	сы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы, кроликов.	3	приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса.	2	рья для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы Выбор способов сервировки и оформления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	5
2	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпродуктов.	Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса.						

1	2	3	4	5
	<p>Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса.</p>	<p>дуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов. МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	2
	<p>Оформление технологической документации на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы мас-</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p>	2

1	2	3	4	5
		сового спроса.	<p>Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы.</p> <p>Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпро-дуктов.</p> <p>Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	5
	<p>Участие в разработке ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохо-зяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Участие в процессе организации приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса</p>	<p>МДК 07. Технологические процес-сы механической обработки и при-готовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические про-цессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массо-вого спроса</p> <p>Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы.</p> <p>Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпро-дуктов.</p> <p>Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы, кроликов.</p>	2
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического про-цесса приготовления блюд из рыбы,</p>	<p>Выбор способов и приемов обрабо-тки основных продуктов и дополни-тельных ингредиентов в зависимости</p>	<p>МДК 07. Технологические процес-сы механической обработки и при-готовление кулинарной продукции</p>	2



1	2 мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы	3 от использования для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса.	4 массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из рыбы. Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из мяса и субпродуктов. Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных блюд из домашней птицы, кроликов.	5
	Участие в разработке ассортимента канале, легких и сложных холодных закусок	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении канале, легких и сложных холодных закусок. Знакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента канале, легких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разработка ассортимента канале, легких и сложных холодных закусок	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.	6
	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления канале, легких и сложных холодных закусок	Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канале, легких и сложных холод-	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.	2

1	2	3	4	5
	<p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>ных закусок массового спроса.</p> <p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.</p> <p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.</p>	<p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.</p>	<p>2</p> <p>2</p>

1	2	3	4	5
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канала, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Приготовление канала, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канала, легких и сложных холодных закусок Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Участие в приготовлении канала, легких и сложных холодных закусок массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления канала, легких и сложных холодных закусок и варианты их использования.</p> <p>Участие в оценке качества готовых канала, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых канала, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей</p>	<p>основных горячих закусок.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных горячих закусок.</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных горячих закусок.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

1	2	3	4	5
		качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.	полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.	5
Осуществление расчетов массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		. Участие в расчете массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Составление наряд-заказа для канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.	2
Выбор способов сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.		Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления ос-новных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.	2
Выбор температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и		Участие при подаче и отпуске и оформлении канапе, легких и слож-	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и при-	2

1	2	3	4	5
	<p>сложных холодных закусок</p>	<p>ных холодных закусок массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.</p>	<p>готовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.</p>	5
	<p>Оформление технологической документации на канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение рекевизитов оформления технико-технологических карт канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.</p>	2
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Участие в процессе организации приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс</p>	2



1	2	3	4	5
	Выбор различных способов и приемов приготовления канала, легких и сложных холодных закусок	Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления канала, легких и сложных холодных закусок массового спроса.	приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.	5
	Выбор различных способов и приемов приготовления канала, легких и сложных закусок	Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления канала, легких и сложных холодных закусок массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 13. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.	2
	Участие в разработке ассортимента холодных десертов	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объемом работ, с рабочей программой и порядком прохождения задания. Порядок выполнения холодных десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных десертов.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	6
	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления холодных десертов	Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной	2

1	2	3	4	5
	Участие в организации рабочих мест.	Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных десертов массового спроса.	обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	2
	Участие в организации рабочих мест.	Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных десертов массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	2
	Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении холодных десертов	Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	2
	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов	Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Изучение	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.	2

1	2	3	4	5
	Приготовление холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	5
	Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.	Участие в приготовлении холодных десертов массового спроса и ее отпущ. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления холодных десертов к и варианты их использования.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпущ. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	2
	Осуществление расчетов массы сырья для приготовления холодных десертов	Участие в оценке качества готовых холодных десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных десертов.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпущ. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	2
			МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса	2

1	2	3	4	5
	<p>десертов</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления холодных десертов.</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении холодных десертов..</p>	<p>массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных десертов массового спроса.</p> <p>Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении холодных десертов массового спроса.</p> <p>Участие при подаче и отпуске и оформлении холодных десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных десертов массового спроса.</p>	<p>готовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</p> <p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</p>	<p>2</p> <p>2</p>

1	2	3	4	5
	<p>Оформление технологической документации на холодные десерты</p>	<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодных десертов массового спроса. Изучение рецептов оформления технико-технологических карт для холодных десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса. Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</p>	2
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления холодных десертов.</p>	<p>Участие в процессе организации приготовления холодных десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</p>	2
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления холодных десертов..</p>	<p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс</p>	2

1	2	3	4	5
			приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	5
Участие в разработке ассортимента горячих десертов.		Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих десертов.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.	6
Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления горячих десертов.		Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса.	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.	2
Участие в организации рабочих мест.		Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического обо-	МДК 07. Технологические процессы механической обработки и при-	2



1	2	3	4	5
		<p>рудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления горячих десертов массового спроса.</p>	<p>готовление кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	5
	<p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих десертов.</p>	<p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	2
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов.</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной</p>	2

1	2	3	4	5
		<p>ных ингредиентов.</p>	<p>обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	5
<p>Приготовление горячих десертов продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>		<p>Участие в приготовлении горячих десертов массового спроса и ее отпуску. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления горячих десертов к и варианты их использования.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	2
<p>Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p>		<p>Участие в оценке качества готовых горячих десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих десертов.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления горячих десертов.</p>	<p>. Участие в расчете массы сырья для приготовления горячих десертов массового заказа для горячих десертов массового заказа.</p>	<p>приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	<p>2</p>
<p>Выбор способов сервировки и оформления горячих десертов..</p>	<p>Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении горячих десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	<p>2</p>

1	2	3	4	5
	<p>Выбор температурного режима при подаче и хранении горячих десертов.</p>	<p>Участие при подаче и отпуске и оформлении горячих десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении горячих десертов массового спроса.</p>	<p>ков массового спроса. МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	2
	<p>Оформление технологической документации на горячие десерты</p>	<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт для горячих десертов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт для горячих десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	2
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления горячих десертов.</p>	<p>Участие в процессе организации приготовления горячих десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса.</p>	2

1	2	3	4	5
			<p>массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</p> <p>Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	5
<p>Выбор различных способов и приемов приготовления горячих десертов.</p>	<p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих десертов массового спроса.</p>	<p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих десертов массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 14. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</p> <p>Тема 15. Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса.</p>	2
<p>Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком про-</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>хождение практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на предприятиях. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2
	<p>Участие в организации рабочих мест.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в мучном цехе для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2
	<p>Выбор и безопасное пользование</p>	<p>Изучение и использование техноло-</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2



1	2	3	4	5
	<p>производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>гического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>сы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2
	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2
	<p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p>	<p>Участие в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Контроль, оценка качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными способами.</p>	<p>Участие в оценке качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	<p>5</p>
	<p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Участие в расчете массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Составление наряд-заказа для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	<p>2</p>
	<p>Выбор способов сервировки и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	<p>2</p>

1	2	3	4	5
			<p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	5
<p>Выбор температурного режима при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		<p>Участие при подаче и отпуске и оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2
<p>Оформление технологической документации сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб</p>		<p>Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение рефератов оформления технико-технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</p> <p>Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса</p> <p>Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2

1	2	3	4	5
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Участие в процессе организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>изделий. МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.</p>	<p>МДК 07. Технологические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса Тема 16. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	2
	<p>Оформление отчета.</p>	<p>Оформление технологической документации.</p>		6
	<p>Проведение квалификационного экзамена</p>	<p>Составление ТТК и приготовление блюд.</p>		6
	<p>Общение и анализ материала для отчета по учебной практике.</p>	<p>Обобщение и подготовка полученного материала для составления отчета по практике.</p>		6

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- положение об учебной практике;
- программа учебной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- направление на практику;
- задание на практику;
- аттестационный лист;
- дневник практики;
- календарный учебный график;
- 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 практики

Практика учебная осуществляется на предприятиях общественного питания, которые имеют всю необходимую материально-техническую базу для приготовления кулинарной продукции.

### 4.4. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. – Изд. Юрайт, 2017. Москва Юрайт 2017.
2. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -2изд; испр и доп. Москва Юрайт 2017

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.chefmarket.ru>.
2. <http://www.gastronom.ru/>
3. <http://spoon.com.ua>

### 4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» специальности 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 в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;

строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике 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.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный 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 и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над *отчетом по учебной 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 производства общественного питания» (базовый уровень).
- *организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество* (ОК 2 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).
- *принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность*. (ОК 3 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).
- *осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития* (ОК 4 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).
- *использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности* (ОК 5 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).
- *работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями*. (ОК 6 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).
- *брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий* (ОК 7 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).
- *самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации* (ОК 8 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).
- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности*. (ОК 9 ФГОС по специальности «Технология производства общественного питания» (базовый уровень).

а также профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов



- ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
- ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК 7.9. Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сложных горячих соусов (реквизиты оформления технологической документации)

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении учебной практике, 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.

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.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	ОПОР 7.1.1. критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
	ОПОР 7.1.2. показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отваров, бульонов, супов;	
	ОПОР 7.1.3. показатели правильности выбора способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования;	
	ОПОР 7.1.4. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;	
	ОПОР 7.1.5. показатели температурного режима приготовления, отпуска отваров, бульонов, супов;	
	ОПОР 7.1.6. показатели правильности выбора посуды, способы сервировки, варианты оформления готовой продукции;	
	ОПОР 7.1.7. реквизиты оформления и точности технологической документации.	
ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление	ОПОР 7.2.1. критерии выбора безопасных схем организации производствен-	Зачет по учебной практике

1	2	3
сложных горячих соусов	<p>ного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.2.2. показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.2.3. критерии выбора пищевых добавок для приготовления горячих соусов и варианты их использования;</p> <p>ОПОР 7.2.4. показатели качества готовой продукции, диетических (лечебных) блюд и заправок для отдельных горячих соусов;</p> <p>ОПОР 7.2.5. показатели правильности способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования;</p> <p>ОПОР 7.2.6. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения горячих соусов;</p> <p>ОПОР 7.2.7. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд горячими соусами;</p> <p>ОПОР 7.2.8. реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>ОПОР 7.3.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.3.2. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.3.3. критерии выбора пищевых добавок для приготовления холодных соусов и варианта их использования;</p> <p>ОПОР 7.3.4. показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.3.5. показатели качества готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.3.6. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения холодных соусов;</p> <p>ОПОР 7.3.7. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд холодными соусами;</p>	<p>Зачет по учебной практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>



1	2	3
	ОПОР 7.3.8.реквизиты оформления технологической документации.	
ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	ОПОР 7.4.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
	ОПОР 7.4.2. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с товарной характеристикой;	
	ОПОР 7.4.3. показатели качества обработки, нарезки, формовки сырья в соответствии с требованиями к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов. зелени, минимизировать количество отходов;	
	ОПОР 7.4.4. показатели климатического режима хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, сыра;	
	ОПОР 7.4.5. точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов;	
	ОПОР 7.4.6. показатели точности соблюдения рецептур;	
	ОПОР 7.4.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи, и хранении блюд из овощей, грибов, сыры;	
	ОПОР 7.4.8. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;	
	ОПОР 7.4.9. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд из овощей, грибов и сыра;	
	ОПОР 7.4.10. реквизиты оформления технологической документации.	
ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ОПОР 7.5.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
	ОПОР 7.5.2. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с товарной характеристикой;	
	ОПОР 7.5.3. показатели правильности обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, нерыбного водного сырья, туш к мяса к разделки, субпродуктов, домашней птицы и кролика;	

1	2	3
	<p>ОПОР 7.5.4. показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика в зависимости от кулинарного использования;</p> <p>ОПОР 7.5.5. точность соблюдения рецептуры котлетной массы и полуфабрикатов из нее;</p> <p>ОПОР 7.5.6. определение показателя хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика;</p> <p>ОПОР 7.5.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранения сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика;</p> <p>ОПОР 7.5.8. показатели правильности приготовления и температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий и круп;</p> <p>ОПОР 7.5.9. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.5.10. критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы и кролика с гарнирами и без гарниров</p> <p>ОПОР 7.5.11. реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
<p>ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>ОПОР 7.6.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.6.2. органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса;</p> <p>ОПОР 7.6.3. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.6.4. критерии рациональности выбора технологических схем и соблюдение рецептур для приготовления канапе, легких, и холодных закусок;</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>

1	2	3
	<p>ОПОР 7.6.5. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетического (лечебного) питания;</p> <p>ОПОР 7.6.6. показатели правильности подбора гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок;</p> <p>ОПОР 7.6.7. показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд;</p> <p>ОПОР 7.6.8. показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</p> <p>ОПОР 7.6.9. точность оформления технической документации</p>	
<p>ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>ОПОР 7.7.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.7.2. органолептические показатели качества основных продуктов с дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.7.3. критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд и напитков;</p> <p>ОПОР 7.7.4. критерии выбора варианта оформления сложных холодных десертов, их декорирования;</p> <p>ОПОР 7.7.5. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.7.6. показатели качества сервировки и подача сложных холодных десертов;</p> <p>ОПОР 7.7.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранения холодных десертов;</p> <p>ОПОР 7.7.8. реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
<p>ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>ОПОР 7.8.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.8.2. органолептические показатели качества основных продуктов с дополнительных ингредиентов;</p> <p>ОПОР 7.8.3. критерии выбора способов обработки основных продуктов и до-</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение</p>



1	2	3
	<p>полнительных ингредиентов для горячих сладких блюд и напитков;</p> <p>ОПОР 7.8.4. критерии выбора варианта оформления горячих десертов, их декорирования;</p> <p>ОПОР 7.8.5. показатели качества и безопасности готовой продукции и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>ОПОР 7.8.6. показатели качества сервировки и подача горячих десертов;</p> <p>ОПОР 7.8.7. показатели температурного и временного режима при приготовлении, подачи и хранения горячих десертов;</p> <p>ОПОР 7.8.8. реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
<p>ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>ОПОР 7.9.1. критерии выбора безопасности схем организации производственного процесса и технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>ОПОР 7.9.2. показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий;</p> <p>ОПОР 7.9.3. показатели качества сахара, муки, яиц, молока в соответствии с характеристикой сырья;</p> <p>ОПОР 7.9.4. показатели правильности приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>ОПОР 7.9.5. показатели приготовления правильности приготовления теста;</p> <p>ОПОР 7.9.6. показатели правильности приготовления фарша и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>ОПОР 7.9.7. показатели качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции и диетического (лечебного) питания;</p> <p>ОПОР 7.9.8. показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд и изделий;</p> <p>ОПОР 7.9.9. показатели правильности выбора посуды, способы подачи и варианты оформления готовой продукции;</p> <p>ОПОР 7.9.10. точность соблюдения и оформления технической документации.</p>	<p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять прове-



рять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 ППСЗ при выполнении работ на учебной 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 ППСЗ при выполнении работ на учебной 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 ППСЗ при выполнении работ на учебной практике.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения ППСЗ при выполнении работ на учебной практике.
Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение и демонстрация компьютерной обработки полученных результатов по профессиональной деятельности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения ППСЗ при выполнении работ на учебной практике.
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 ППСЗ при выполнении работ на учебной практике.

1	2	3
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Ответственность за результат выполнения заданий; способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения ППСЗ при выполнении работ на учебной практике.</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения ППСЗ при выполнении работ на учебной практике.</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения ППСЗ при выполнении работ на учебной практике.</p>