

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом № 255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

- ПО ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,**  
**ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,**  
**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,**  
**ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,**  
**ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов,**  
**ПМ 06 Планирование и организация работы структурного подразделения**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр. <b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>24</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** производственная практика входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями, студент в ходе освоения производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,
- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусятиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд,
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологии приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов и заготовок из них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюда из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;



- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требование к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате освоения учебной практики будут сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной практики будут сформированы профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

обязательной учебной нагрузки студента- **468** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## 2.1. Объем производственной практики и виды работ

<b>Вид производственной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>468</b>
ПП 01. по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>36</b>
ПП 02. по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<b>36</b>
ПП 03. по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<b>180</b>
ПП 04. по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>144</b>
ПП 05. 01 по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>36</b>
ПП 06.01 по ПМ 06 Планирование и организация работы структурного подразделения	<b>36</b>
Промежуточная аттестация в форме <b>зачета</b>	

## 2.2. План и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПП 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1</b> Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	6	3
	1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов. 2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса домашних и диких животных для сложных блюд. 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд. Органолептическая оценка качества сырья.		
<b>Тема 1.2</b> Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	6	3
	1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для сложных блюд. 2. Расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов. 3. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		
<b>Тема 1.3</b> Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	6	3
	1. Расчет массы рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. Требования качества п/ф. 2. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов. 3. Организация технологического процесса подготовки овощей, мяса для сложных блюд		
<b>Тема 1.4</b> Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	18	3
	1. Организация технологического процесса подготовки птицы, рыбы для сложных блюд. 2. Подготовка овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. 3. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов овощей, мяса, рыбы и домашней птицы.		
<b>ПП 0 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	12	3
	1. Организация технологического процесса и приготовление канапе, сложных холодных закусок из овощей, грибов, яиц и сыра. Сервировка и оформление. Методы оценки качества. Разработка ТТК. 2. Организация технологического процесса и приготовление сложных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы. Сервировка и оформление. Методы оценки качества. Разработка ТТК.		



<b>Тема 2.2.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		12	3
	1.	Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра используя различные способы и приемы приготовления салатов, винегретов. Разработка ТТК. Сервировка и оформление. Органолептическая оценка качества		
	2.	Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Разработка ТТК. Органолептическая оценка качества. Сервировка и оформление.		
<b>Тема 2.3.</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		12	3
	1.	Организация технологического процесса холодных соусов. Разработка ассортимента холодных соусов. Разработка фирменных рецептов по приготовлению холодных соусов. Разработка и заполнение ТТК.		
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			<b>180</b>	
<b>Тема 3.1</b> Технологические процессы и приготовление сложных супов для сложной горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала		30	3
	1.	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Организация технологического процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Оценка качества по органолептическим показателям.		
	2.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.		
	3.	Приготовление солянок, супов-пюре, прозрачных супов и холодных супов.		
	4.	Правила безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.		
	5.	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Разработка ТТК. Варианты оформления и отпуск блюд.		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		30	3
	1.	Организация технологического процесса, приготовление и подача овощных, рыбных и мясных соусов. Органолептическая оценка качества.		
	2.	Варианты сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции.		
	3.	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Принципы и методы организации производства соусов в ПОП.		
	4.	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Методы сервировки блюд.		
	5.	сервировки блюд.		
	Содержание учебного материала		30	3

<p><b>Тема 3.3.</b>Технологические процессы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Разработка ТТК.</li> <li>2. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра. Методы и варианты отпуска блюд.</li> <li>3. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> <li>4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.</li> <li>5. Разработка ТТК, расчет сырья по сборнику рецептов.</li> </ol>		
<p><b>Тема 3.4</b> Технологические процессы приготовления сложных блюд из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация технологического процесса и приготовление отварных , припущенных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Разработка ТТК. Оценка качества.</li> <li>2. Организация технологического процесса и приготовление блюд из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря и жаренных фигурных полуфабрикатов.</li> <li>3. Организация технологического процесса и приготовление блюд из запеченной рыбы и нерыбных продуктов моря в съедобных и несъедобных оболочках.</li> <li>4. Организация технологического процесса и приготовление блюд из рубленой рыбной массы. Органолептическая оценка качества. Разработка ТТК.</li> <li>5. Организация технологического процесса и приготовление рыбы барбекю, соте.</li> <li>6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд для сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря. Техника нарезки на порции готовой рыбы и нерыбных продуктов моря.</li> <li>7.</li> </ol>	42	3
<p><b>Тема 3.5</b> Технологические процессы приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация технологического процесса и приготовление блюд из мяса жаренного крупными кусками, порционными кусками и мелкими кусками.</li> <li>2. Организация технологического процесса и приготовление запеченных блюд из мяса в съедобных, несъедобных оболочках.</li> <li>3. Организация технологического процесса и приготовление блюд из жареной домашней птицы целиком и дичи.</li> <li>4. Организация технологического процесса и приготовление блюд из домашней птицы жареной порционными кусками.</li> <li>5. Организация технологического процесса и приготовление блюд из запеченной домашней птицы и дичи.</li> <li>6. Технология приготовления специальных гарниров для сложных горячих блюд из мяса и домашней птицы.</li> <li>7. Правила порционирования домашней птицы приготовленной целой тушки в зависимости от размера (массы). Методы и варианты оформления и отпуска блюд.</li> </ol>	48	3
<p><b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>		<b>144</b>	

<p><b>Тема 4.1.</b>Технология приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор и проверка качества сырья и дополнительных ингредиентов, для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>2. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>3. Разработка ассортимента для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.</li> <li>4. Разработка ассортимента для приготовления праздничного хлеба.</li> <li>5. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> <li>6. Приготовление и оформление праздничного хлеба с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> </ol>	36	3
<p><b>Тема 4.2.</b> Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор и проверка качества сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>2. Организация рабочего места и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>3. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>4. Приготовление тирамису и чизкейка с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> <li>5. Приготовление муссов и пролине с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> <li>6. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.</li> </ol>	36	3
<p><b>Тема 4.3.</b> Технология приготовления и оформление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка ассортимента для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> <li>3. Оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий, соблюдение правил хранения изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции.</li> </ol>	36	3
<p><b>Тема 4.4</b> Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор и проверка качества сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Разработка ассортимента для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>4. Приготовление печенья из выпеченных п/ф с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> <li>5. Приготовление кексов из выпеченных п/ф с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> <li>6. Приготовление пирожных и рулетов из выпеченных п/ф с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.</li> </ol>	36	3
<p><b>Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b></p>		36	
	Содержание	18	

<p><b>Тема 5.1</b> Технология приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>1. 2. 3.</p>	<p>Организация технологического процесса и приготовление холодных сладких соусов. Разработка фирменных рецептов по приготовлению сладких соусов и фруктовых салатов. Организация технологического процесса и приготовление желеобразных блюд. Разработка фирменных рецептов по приготовлению желеобразных блюд, бланманже, чизкейка и тирамису. Организация технологического процесса и приготовление мороженого и парфе. Разработка фирменных рецептов мороженого и парфе. Правила подбора посуды и оформление сложных холодных десертов.</p>		<p>3</p>
<p>Тема 5.2 Технология приготовления сложных горячих десертов.</p>		<p>Содержание</p> <p>1. Организация технологического процесса и приготовление горячих блюд из фруктов и ягод. Правила подбора посуды и оформление сложных горячих десертов. 2. Организация технологического процесса и приготовление пудингов, суфле и фруктов жаренных в тесте.</p>	<p>18</p>	<p>3</p>
<p><b>Раздел 6. Организация работы структурного подразделения</b></p>		<p>Содержание</p>	<p><b>36</b></p>	
<p>Тема 6.1 Планирование работы структурного подразделения (бригады)</p>	<p>1 2</p>	<p>Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Основные приемы организации работы исполнителей. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Основные приемы организации работы исполнителей.</p>	<p>12</p>	<p>2</p>
<p>Тема 6.2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).</p>	<p>1 2</p>	<p>Содержание</p> <p>Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады. Методика расчета выхода продукции</p>	<p>12</p>	<p>3</p>
<p>Тема 6.3 Принятие управленческих решений.</p>	<p>1 2</p>	<p>Содержание</p> <p>Структура издержек производства и пути снижения затрат. Методики расчета экономических показателей.</p>	<p>12</p>	
			<p>Всего</p>	<p><b>468</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики проходит в предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области, оборудованных:

##### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

##### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

##### **Холодильное оборудование**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

##### **Механическое оборудование**

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка

**Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции**

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Стол с охлаждаемой поверхностью

Стол с гранитной поверхностью

Стол с деревянной поверхностью

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Барная станция для порционирования соусов

Набор инструментов для карвинга

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов**

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Термоупаковщик

**Вспомогательное оборудование:**

Стеллаж

Моечная ванна двухсекционная

**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь**

Гастроемкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

Набор сотейников

Сковорода

Набор разделочных досок (пластик)

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющей сталь

Сито

Лопатки (металлические, силиконовые)

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные

Набор ножей

Набор выемок

Корзина для мусора

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: / Н.А. Анцифирова.- 4-е изд., перераб. И допол.- М.: «Академия», 2019.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
4. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.

### **Дополнительные источники:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2007.
2. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: «Академия», 2010.
3. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2007.
4. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для оюзават. Учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010

### **Отечественные журналы:**

- «Питание и общество»
- «Шеф Арт»
- «Шеф Ресторатор»
- «Еда»
- «Кулинар»
- «Гастроном»

### **Интернет ресурсы**

- Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
- Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
- Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
- Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ [www.edu.ru](http://www.edu.ru) –Режим доступа:  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>  
<http://www.book.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется в процессе выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки мяса и приготовлении полуфабрикатов
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки рыбы и приготовлении полуфабрикатов
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	наблюдение и оценка правильности выполнения приготовления и оформления закусок
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	наблюдение и оценка правильности выполнения приготовления и оформления блюд
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	наблюдение и оценка правильности выполнения приготовления и оформления соусов
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	интерпретация практической работы
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	наблюдение и оценка деятельности студента
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	оценка практической работы
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	наблюдение и оценка правильности выполнения приготовления и оформления блюд
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	интерпретация практической работы
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	оценка практической работы
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	наблюдение и оценка правильности выполнения приготовления и оформления блюд



Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	интерпретация практической работы
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	наблюдение и оценка деятельности студента
Участвовать в планировании основных показателей производства	интерпретация практической работы
Планировать выполнение работ исполнителями	оценка практической работы
Организовывать работу трудового коллектива	интерпретация практической работы
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	наблюдение и оценка деятельности студента
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	оценка практической работы
<b>Знания:</b>	
ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	тестирование
организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	письменный опрос
подготовку овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	устный опрос
ассортимент сложных холодных блюд и соусов;	тестирование
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	устный опрос
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	письменный опрос
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	тестирование
ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	устный опрос
технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	тестирование
ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	устный опрос

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;	письменный опрос
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;	устный опрос
ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	тестирование
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	устный опрос
оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	тестирование
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	устный опрос
приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	письменный опрос
оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	устный опрос
технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	письменный опрос
технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; планирования работы структурного подразделения (бригады);	тестирование
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;	устный опрос
оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	тестирование
структуру издержек производства и пути снижения затрат	устный опрос