

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

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

Утверждено
приказом № 255/1 от 16.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 учебной 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

| | |
|---|---------------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 15 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 21 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 23 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

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

1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями, студент в ходе освоения учебной 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, гусиной 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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей 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;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюд 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;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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;
- технологии 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 учебной практики:
обязательной учебной нагрузки студента - **432** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

| Вид производственной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 432 |
| УП 01. по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 72 |
| УП 02. по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 36 |
| УП 03. по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 144 |
| УП 04. по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 108 |
| УП 05.01 по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 36 |
| УП 06.01 по ПМ 06 Планирование и организация работы структурного подразделения | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | |

2.2. План и содержание учебной практики

| Наименование разделов и тем | Виды наименования работ | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| УП 0 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 72 | |
| Тема 1.1 Организация технологического процесса подготовки овощей для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила техники безопасности при работе в заготовочном цехе. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых п/ф из овощей. 2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности подготовленных овощей для сложной кулинарной продукции. | 12 | 2 |
| Тема 1.2 Организация технологического процесса подготовки мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления п/ф из мяса. 2. Производить расчеты массы мяса для изготовления п/ф. Выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложной кулинарной продукции. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | 12 | 2 |
| Тема 1.3 Организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложной кулинарной продукции. 2. Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Способы разморозки и хранения рыбы. Основные характеристики и пищевая ценность рыбы. | 12 | 2 |
| Тема 1.4 Организация технологического процесса подготовки домашней птицы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка птицы, утиной, гусиной печени для сложной кулинарной продукции. Организация технологического процесса подготовки из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. 2. Правила безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления п/ф из домашней птицы. Правила оформления заказов на продукты со склада и их приема от поставщиков и методы определения их качества. | 12 | 2 |
| Тема 1.5 Организация технологического процесса приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы. | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении п/ф мяса, рыбы и домашней птицы. Разработка ассортимента начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы. 2. Организация технологического процесса для приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы. 3. | 24 | 2 |
| УП 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. | | 36 | 16 |

| | | | | |
|--|-------------------------------|---|------------|---|
| Тема 2.1. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции | Содержание учебного материала | | 12 | 2 |
| | 1. | Правила техники безопасности при работе в доготовочном цехе. Организация работы холодного цеха (оборудование, инвентарь, инструменты). Организация технологического процесса и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок из овощей, грибов, яиц и сыра. | | |
| Тема 2.2. Организация технологического процесса и приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции | Содержание учебного материала | | 12 | 2 |
| | 1. | Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра используя различные способы и приемы приготовления. | | |
| Тема 2.3. Организация технологического процесса и приготовления холодных соусов для сложной кулинарной продукции | Содержание учебного материала | | 12 | 2 |
| | 1. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление холодных соусов. Разработка ассортимента холодных соусов. | | |
| УП 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | | 144 | |
| Тема 3.1 Организация технологического процесса и приготовление сложных супов | Содержание учебного материала | | 24 | 2 |
| | 1. | Правила техники безопасности при работе в доготовочном цехе. Организация работы горячего цеха (оборудование, инвентарь, инструменты). Организация технологического процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | | |
| Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов. | Содержание учебного материала | | 24 | 2 |
| | 1. | Организация технологического процесса, приготовление и подача горячих соусов. | | |
| | 2. | Технология приготовления горячих соусов на мясном бульоне. | | |
| | 3. | Технология приготовления рыбных соусов. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. | | |
| | Содержание учебного материала | | 24 | 2 |

| | | | |
|---|---|------------|---|
| <p>Тема 3.3. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов. Метод органолептической оценки качества, условия хранения и требования к качеству различных горячих блюд из овощей и грибов. 2. Приготовление и варианты комбинирования различных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, применение различных технологий, оборудования. 3. Приготовление и варианты комбинирования различных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции из грибов, применение различных технологий, оборудования. 4. Приготовление блюд из овощей, грибов, сочетания, сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Методы органолептической оценки качества продукции ОП. | | |
| <p>Тема 3.4 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы.</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд для сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря. Организация технологического процесса и приготовление отварных, припущенных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. 2. Организация технологического процесса и приготовление блюд из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря и жаренных фигурных полуфабрикатов. 3. Организация технологического процесса и приготовление блюд из запеченной рыбы и нерыбных продуктов моря в съедобных и несъедобных оболочках. 4. Организация технологического процесса и приготовление блюд из рубленой рыбной массы. 5. | 30 | 2 |
| <p>Тема 3.5 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса и домашней птицы</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация технологического процесса и приготовление блюд из мяса жаренного и запеченного крупными кусками. 2. Организация технологического процесса и приготовление блюд из мяса, порционными кусками и мелкими кусками. 3. Организация технологического процесса и приготовление блюд из жареной домашней птицы целиком, порционными кусками и дичи. 4. Организация технологического процесса и приготовление блюд из запеченной домашней птицы и дичи. 5. Технология приготовления специальных гарниров для сложных горячих блюд из мяса и домашней птицы. Метод органолептической оценки качества продукции ОП. 6. Правила порционирования домашней птицы приготовленной целой тушки в зависимости от размера (массы). 7. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. 7. Зачетное занятие | 42 | |
| <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | | 108 | |
| | <p>Содержание учебного материала</p> | 30 | 2 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| <p>Тема 4.1. Организация технологического процесса приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила техники безопасности при работе в кондитерском цехе. Подбор и проверка качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Приготовление безопасного теста и опарного теста. 3. Приготовление изделий из безопасного теста. 4. Приготовление изделий из опарного теста. 5. Приготовление, оформление и требования к качеству хлебобулочных изделий, праздничного хлеба | | |
| <p>Тема 4.2. Организация технологического процесса приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор и проверка качества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Приготовление, использование, условия и сроки хранения сиропов. 2. Приготовление, использование, условия и сроки хранения посыпок, крошек, желе. 3. Приготовление, использование, условия и сроки реализации кремов. 4. Приготовление, использование, условия и сроки реализации глазури, мастики и марципана. | 24 | 2 |
| <p>Тема 4.3. Организация технологического процесса приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление и требования к качеству изделий из пряничного и бисквитного теста. 2. Приготовление, оформление и требования к качеству изделий из пресного сдобного и песочного теста. 3. Приготовление, оформление и требования к качеству изделий из заварного теста и изделий из пресного слоеного теста. 4. Приготовление, оформление и требования к качеству изделий из воздушного и миндального теста. | 24 | 2 |
| <p>Тема 4.4 Организация технологического процесса приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения бисквитных и песочных тортов, отечественных бисквитных тортов. 2. Приготовление, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения слоеных и воздушных тортов. 3. Приготовление, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения отечественных песочных и слоеных тортов. 4. Приготовление, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения фигурных тортов из бисквитных п/ф и песочного п/ф. | 30 | 2 |
| <p>Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> | | 36 | |
| <p>Тема 5.1 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.</p> | <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила техники безопасности при работе в доготовочных цехах. Организация технологического процесса и приготовление холодных сладких соусов. Разработка фирменных рецептов по приготовлению сладких соусов и фруктовых салатов. 2. Организация технологического процесса и приготовление желеобразных блюд. Разработка фирменных рецептов по приготовлению желеобразных блюд, бланманже, чизкейка и тирамису. 3. Организация технологического процесса и приготовление мороженого и парфе. Разработка фирменных рецептов мороженого и парфе. Правила подбора посуды и оформление сложных холодных десертов. | 18 | 2 |
| | <p>Содержание</p> | 18 | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|------------|---|
| Тема 5.2 Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. | 1. 2. 3. | Организация технологического процесса и приготовление горячих блюд из фруктов и ягод. Правила подбора посуды и оформление сложных горячих десертов. Организация технологического процесса и приготовление пудингов, суфле и фруктов жаренных в тесте. Зачетное занятие. | | |
| Раздел 6. Организация работы структурного подразделения | Содержание | | 36 | |
| Тема 6.1 Планирование работы структурного подразделения (бригады) | 1 2 | Охрана труда и правила безопасности при работе. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Основные приемы организации работы исполнителей. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Основные приемы организации работы исполнителей. | 12 | 2 |
| Тема 6.2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). | Содержание | | 12 | 3 |
| 1 2 | Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады. Методика расчета выхода продукции | | | |
| Тема 6.3 Принятие управленческих решений. | Содержание | | 12 | |
| 1 | Структура издержек производства и пути снижения затрат. Методики расчета экономических показателей. | | | |
| Всего | | | 432 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит в мастерских Поварское и Кондитерское дело.

Оборудование мастерской Поварское дело:

стол производственный, пароконвектомат, весы настольные электронные, плита индукционная, планетарный миксер, шкаф холодильный, стеллаж, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, доска разделочная, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, термомикс, гомогенизатор, льдогенератор, дегидратор, куттер, коптильный пистолет.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Гастроемкости из нержавеющей стали, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор сотейников, сковорода, мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, набор выемок, корзина для мусора.

Оборудование, инструменты, приспособления, инвентарь мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, шкаф для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульта, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна, доска разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная, сито, венчик, стакан мерный, миска пластиковая, миска нержавеющей сталь, палетка кондитерская, шпатель, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка, коврик силиконовый, формы силиконовые, кондитерское кольцо, кондитерская форма квадрат.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / 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 ообразоват. 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

[http: www.book.ru](http://www.book.ru)

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 –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Умения: | |
| 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 |
| Знания: | |
| 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 |