


Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

 Е.В. Карпичев
«31» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.07.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

по профессиональному модулю

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина, 2023 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Капустина Т.Ю. – мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 12 от 26.12.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2. Планируемые результаты освоения программы учебной практики	5
3. Структура и содержание программы учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	13

1. Паспорт рабочей программы УП.07.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2 Место учебной практики в структуре профессионального модуля

Учебная практика УП.07.01 входит в профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и проводится при освоении студентами общих и профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля.

1.3. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения учебной практики должны:

получить практический опыт:

уметь:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента 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
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

знать:

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов;
- 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;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 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);
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики УП.07.01 профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		Учебная практика
УП.07.01	36	
ВСЕГО:	36	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме комплексного дифференцированного зачета на основе отзыва и оценки руководителя практики, выполненного студентам задания, качества представленных в отчете материалов, собранных и обработанных студентам в период учебной практики.

2. Планируемые результаты освоения УП.07.01 Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля **ПМ. 07 Вы-**

полнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) по профессиональной подготовке специалистов среднего звена/ подготовке квалифицированных рабочих, служащих:

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции (из ФГОС)	
ПК.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.1 Содержание учебной практики

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
Раздел 1. МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар		36	
Введение	Содержание учебного материала: - Ознакомление студентов с программой учебной практики профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выдача задания по учебной практике и ознакомление с его содержанием. Основные требования, предъявляемые к учебной практике и оформлению ее результатов. - Сущность и социальная значимость специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, своей будущей профессии, проявление интереса к ней. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	1	ПК 1.2.
Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья, подготовка овощей, грибов.	Содержание учебного материала: -Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов; их подготовка -Механическая кулинарная обработки сырья -Виды нарезок -Использование механического оборудования	5	ПК.1.2.

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
Тема 2. Обработка, рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала: - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов; их подготовка - Обработка рыбы с костным скелетом - Обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы - Виды разделки - Рыба целая с головой - Рыба целая без головы - Неплостованная - Пластованная на филе - Обработка рыбы с хрящевым скелетом	6	ПК 1.2.
Тема 3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов	- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды - Разделка мороженого мяса - Кулинарная разделка туш - Приготовление мелкокусковых, крупнокусковых полуфабрикатов	6	ПК 1.2.
Тема 4. Приготовление, бульонов, отваров, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	Содержание учебного материала - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды - Приготовление бульонов и отваров - Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров - Особенности приготовления картофельных супов - Особенности приготовления с крупами бобовыми и макаронными изделиями	6	ПК 2.2.

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
	- Последовательность и нормы закладки продуктов, подача		
Тема 5. Приготовление заправочных супов	Содержание учебного материала: - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды - Особенности приготовления щей, борщей, рассольников и солянок - Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, последовательность, подача	6	ПК 2.2.
Тема 6. Приготовление супов-пюре, молочных и сладких, холодные супы	Содержание учебного материала: - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды - Особенности приготовления супов-пюре - Особенности приготовления молочных, сладких, холодных супов последовательность и нормы закладки продуктов, подача	6	ПК 2.2.

Примечание: количество разделов соответствует количеству МДК в ПМ

4. Условия реализации программы УП.07.01 Учебная практика

4.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории учебная кухня ресторана и кабинете технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (Аудитория № 6). Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, индукционная петля и звукоусиливающая аппаратура, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов.

ПК, программное обеспечение:

Windows;

Microsoft Office;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Foxit Reader;

K-Lite Codec PackFull

Лаборатория учебная кухня ресторана (Аудитория № 6). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы УП.07.01 Учебная практика

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

2. Рагель, С.И.. Технология приготовления пищи : Учебное пособие / С.И. Рагель — Минск : РИПО, 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — URL: <https://book.ru/book/955114>
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
4. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
5. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
6. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>
7. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. 10е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

4.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ и реализуется концентрированно в один период в рамках профессионального модулей.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная практика проводится в учебном кабинете образовательного учреждения. Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник- отчёт по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

УП.07.01 Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения УП.07.01 Учебная практика

Контроль и оценка результатов освоения УП.07.01

Учебная практика осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.07.01 Учебная практика, самостоятельного выполнения студентами заданий, предусмотренных программой практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.2.	Умения: <ul style="list-style-type: none">- производить разработку ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;-расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;-организацию технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;-подготовку мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;-подготовку мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;-контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;- разработку ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; Знания: <ul style="list-style-type: none">-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. получить практический опыт: <ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ. Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет.

	<p>птицы для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. 	
ПК 2.2	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить организацию технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов -приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; -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; -требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; -основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; -варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для со- 	

	<p>здания гармоничных супов;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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); -технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; -варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; -требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд. <p>получить практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламен- 	
--	---	--

	<p>тами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов. 	
--	--	--