


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 – повар

Форма обучения – очная

Гатчина 2024 г.

Рабочая программа учебной 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: Шишелова С.С.- преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета,  
протокол № 1 от 14.01.2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной практики.....	3
2.	Планируемые результаты освоения учебной практики.....	6
3.	Структура и содержание учебной практики.....	7
4.	Условия реализации программы учебной практики.....	11
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	15

# **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 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	
<b>ВСЕГО:</b>	36	

**Промежуточная аттестация** по учебной практике проводится в форме 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  
Выполнение 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), организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,  
необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) по  
профессиональной подготовке специалистов среднего звена/ подготовке  
квалифицированных рабочих, служащих:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**3.1 Тематический план УП.07.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов учебной практики профессионального модуля	Количество часов, всего	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.1.2. – ПК.2.2.	<b>УП.07.01</b> <b>Учебная практика</b>	<b>36</b>			
В том числе:					
ПК.1.2.	<b>Раздел 1.</b> <b>МДК07.01</b> Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар			Введение	1
			Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды. Расчет сырья механическая кулинарная обработка сырья приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места	5
			Проверка органолептическим способом качества основных продуктов; их подготовка Технология обработки сырья Виды нарезок	Тема 1.1 Обработка, подготовка овощей, грибов.	6
			Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, механическая кулинарная обработка и разделка рыбы	Тема 1.2 Обработка, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	5

ПК.2.2.	<b>Раздел 1. МДК.07.01</b> Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар		Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды. Расчет сырья механическая кулинарная обработка сырья приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных супов разнообразного ассортимента	18
			Дифференцированный зачет		1
<b>Всего</b>					36

**3.2 Содержание УП.07.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.07.01 Учебная практика	Объём часов	Коды професси- ональных компетенций
<b>Раздел 1. МДК.07.01</b> Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар		<b>36</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> -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.



Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.07.01 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
<b>Тема 1.</b> Механическая кулинарная обработка сырья, подготовка овощей, грибов.	<b>Содержание учебного материала:</b> -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.
<b>Тема 2</b> Обработка, рыбы, нерыбного водного сырья	<b>Содержание учебного материала:</b> -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 -Плостованная на филе Обработка рыбы с хрящевым скелетом	6	ПК.1.2.
<b>Тема 3</b> Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов	-Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды -Разделкамороженного мяса -Кулинарная разделка туш -Приготовление мелкокусковых, крупнокусковых полуфабрикатов	6	ПК.1.2.

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.07.01 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
<b>Тема 4.</b> Приготовление, бульонов, отваров, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	<b>Содержание учебного материала</b> -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 -Последовательность и нормы закладки продуктов, подача	6	ПК.2.2.
<b>Тема 5</b> Приготовление заправочных супов	<b>Содержание учебного материала:</b> -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.
<b>Тема 6</b> Приготовление супов-пюре, молочных и сладких, холодные супы	<b>Содержание учебного материала:</b> -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:**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с п. 6.3 образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень кабинетов:

Кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория, учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттери 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 смоечной 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.: одобр. 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/](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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов 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- отчет 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.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить разработку ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организацию технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовку мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовку мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- разработку ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</li> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</li> </ul>	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителя практики, отчета студента по прохождению практики
ПК 2.2	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить организацию технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов;</li> <li>- классификацию овощей, условия</li> </ul>	

	<p>хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>-методы организации производства сложных супов;</p> <p>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</p> <p>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <p>-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной</p>	
--	--	--



	продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд.	
--	---	--