

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:23:34
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
В ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика **ПП 01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)**

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и полное наименование специальности

СПО на базе основного общего образования

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет **среднего профессионального образования,**

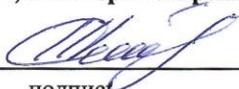
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра **технология пищевых производств, общественного питания и товароведения**

Форма обучения **очная**

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик  М.С. Загирова
(ФИО уч. степень, уч. звание)
« 15 » 09 2023г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2023г.

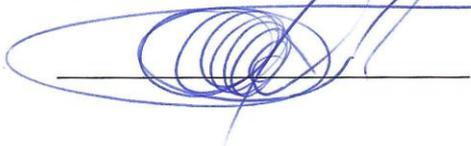
Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2023г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 21.09 2023 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 21 » 09 2023г.

Декан факультета  М.М. Абдусаламова
ФИО

Начальник ОПиСТВ  Э.Б. Атуева
ФИО

И.о. ректора  Н.Л. Баламирзоев
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика является частью ОПОП ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения производственной практики

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей образовательной программы СПО по основным видам деятельности и в соответствии с ФГОС СПО;

- выполнение работ по специальности, характерных для поваров.

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.2. В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

Вид деятельности – 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
иметь практический опыт	ПК 1.3. Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов. ПК 1.4.

	<p>Разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.</p>
уметь	<p style="text-align: center;">ПК 1.3.</p> <p>Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.4.</p> <p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; использовать лабораторную посуду и оборудование; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>
знать	<p style="text-align: center;">ПК 1.3.</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; особенности взаимодействия общества и природы; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с</p>

	<p>использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.4.</p> <p>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной практики

Всего - 72 часа,

в том числе:

Производственная практика проводится во третьем семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузки, час	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	Изучение инструктажа по технике безопасности, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Тема 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
			Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	Тема 2. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	8
			Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке	Тема 3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке	8
			Обработка, формовка, приготовление различными способами	Тема 4. Подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка,	10

			редких и экзотических видов овощей, грибов	простая и сложная нарезка)	
			Обработка, формовка, приготовление различными способами мяса, мясных продуктов в соответствии заказа	Тема 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа	10
			Обработка, формовка, приготовление различными способами редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа	Тема 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья	10
			Обработка, формовка, приготовление различными способами птицы, дичи в соответствии заказа	Тема 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	10
			Расчет стоимости полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	10
Всего					72

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональный модуль и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 2. Охрана труда на предприятиях общественного питания 3. Правила безопасности использования инвентаря	6
Тема 2. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. 2. Обработка экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе 3. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов. Проведение расчетов сырья и полуфабрикатов по формулам.	8
Тема 3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	8

<p>Тема 4. Подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)</p>	<p>1. Отработка приемов сложной нарезки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p> <p>2. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа</p>	<p>1. Методы обработки мяса для мясных блюд, способы минимизации отходов при подготовке мяса.</p> <p>2. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>3. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>4. Расчет массы сырья для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Расчет массы сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья</p>	<p>1. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>2. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска</p>	<p>1. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.</p> <p>2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента.</p>	<p>10</p>

на вынос, транспортирования.		
Тема 8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из овощей 2. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы 3. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из мяса 4. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.	10
Всего		72
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на основе заключенных договоров с организациями деятельность которых соответствует профессиональным компетенциями.

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями:

- ООО «КАФЕ МИКС»;
- ООО «Эскулап-М»
- Индивидуальным предпринимателем Магомедовой Самирой Шамильевной;
- Индивидуальным предпринимателем Ахмедиловой Патимат Шехмагомедовной;
- Индивидуальным предпринимателем Манташев Мугутдин Асадулаевич;

Производственная практика проводится в организациях, оснащенных современным оборудованием, использующим современные технологии, материалы и оборудование.

3.2. Перечень информационного обеспечения обучения

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

3.2.1. Основная литература:

1. Рагель С.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / С.И. Рагель. – [2-е изд., испр. и доп.]. – Минск: РИПО, 2021. – 570 с.; ил. [16 л.] – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=107> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-73-9
2. Светлович Д.В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д.В. Светлович. – Минск: РИПО, 2021. – 167 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=11153> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-88-3
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
5. Алексей Богданов: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Учебное пособие <https://www.labirint.ru/books/830869/> Издательство: Феникс, 2022 г. Серия: Среднее профессиональное образование. ISBN: 978-5-222-34615-0

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронно-библиотечная система издательства «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
2. www.consultant.ru — Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

3. www.garant.ru – Информационно-правовой портал
4. www.minfin.ru — Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
5. www.nalog.ru — Официальный сайт Федеральной налоговой службы
6. banki.ru – Финансовый информационный портал

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
3. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	Формы и методы контроля и оценки
Вид деятельности –1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
<p>Умения:</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.3.</p> <p>Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.4.</p> <p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; использовать лабораторную посуду и оборудование; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты отчета по производственной практике.</p>

документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

Знания:

ПК 1.3.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
пищевые вещества и их значение для организма человека;
особенности взаимодействия общества и природы;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.

ПК 1.4.

Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.

<p>Практический опыт: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.</p>	
---	--