

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Пиштокова Татьяна Романовна, Козлова Светлана Николаевна*

ПП.03.01 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.03.01 обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 ПП.03.01 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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.

В результате освоения ПП.03.01 обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, 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 с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В результате освоения ПП.03.01 обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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 продукции различными способами.

В результате освоения ПП.03.01 обучающийся должен знать:

- 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);
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- 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; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов: заправочных, пюреобразных, прозрачных; горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, заправочным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформление 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 тарелок и блюд 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

**Количество часов на освоение программы практики**

Программа производственной практики ПП 03.01 рассчитана на **72 часа**

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачёт

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Пиштокова Татьяна Романовна, Козлова Светлана Николаевна*

ПП.04.01 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.04.01 обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 ПП.04.01 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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.

В результате освоения ПП.04.01 обучающийся должен иметь практический опыт:

- 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.

В результате освоения ПП.04.01 обучающийся должен уметь:

- 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- 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 различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

В результате освоения ПП.04.01 обучающийся должен знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных изделий, 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 качества теста, подготовленных 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;

- технологию 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

**Количество часов на освоение программы практики**

Программа производственной практики ПП 04.01 рассчитана на **108 часов**

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачёт

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ  
И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Пиштокова Татьяна Романовна, Козлова Светлана Николаевна*

ПП.05.01 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.05.01 обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 ПП.05.01 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения ПП.05 обучающийся должен иметь практический опыт:

- 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.

В результате освоения ПП.05.01 обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения ПП.05.01 обучающийся должен знать:

- 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;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию 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;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **Количество часов на освоение программы практики**

Программа производственной практики ПП 05.01 рассчитана на **36 часов**

### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачёт

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ  
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Пиштокова Татьяна Романовна, Козлова Светлана Николаевна*

ПП.06.01 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.06.01 обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 ПП.06.01 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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 утверждённую учётно-отчётную документацию.

ПК 6.6. Организовывать и контролировать работу производства предприятия общественного питания.

ПК 6.7. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.

Базовая часть

В результате освоения ПП.06.01 обучающийся должен иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

В результате освоения ПП.06.01 обучающийся должен уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- составлять графики выхода на работу и вести табель учёта 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;
- составлять различные виды меню.

В результате освоения ПП.06.01 обучающийся должен знать:

- 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 учёта рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчёта экономических показателей;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения и работу складского хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства.

#### Вариативная часть

В результате освоения ПП.06.01 обучающийся должен иметь практический опыт:

- организации работы структурного подразделения (бригады);
- проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.

В результате освоения ПП.06.01 обучающийся должен уметь:

- организовывать работу производства предприятия общественного питания;
- контролировать работу производства предприятия общественного питания;
- организовать рабочее место;
- планировать потребность в сырье в соответствии с плановым заданием;
- работать с нормативной документацией;
- проверять рабочее место на соответствие требований охраны труда;
- проводить учет денежных средств;
- оформлять денежные и кассовые документы;
- рассчитывать заработную плату;
- проводить учет материально-производственных запасов;
- проводить учет затрат на производство и калькулирование себестоимости;
- проводить учет готовой продукции и ее реализации;
- проводить учет текущих операций и расчетов;
- проводить учет труда и заработной платы;
- проводить учет финансовых результатов и использования:

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

В результате освоения ПП.06.01 обучающийся должен знать:

- нормативные требования к устройству, оборудованию и содержанию производственных помещений, процессам механической и тепловой кулинарной обработки продуктов.
- основные приемы организации работы исполнителей;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчёта экономических показателей.

#### **Количество часов на освоение программы практики**

Программа производственной практики ПП 06.01 рассчитана на **36 часов**

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачёт

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.08.01  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.08 ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Пиштокова Татьяна Романовна, Козлова Светлана Николаевна*

ПП.08.01 входит в цикл профессиональные модули, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.08.01 обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 ПП.08.01 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 8.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.

ПК 8.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни.

ПК 8.3.Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.

ПК 8.4.Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни.

ПК 8.5.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию

ПК8.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК8.7.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 8.8.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

В результате освоения ПП.08.01 обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента блюд зарубежной кухни: холодных и горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы; холодных и горячих десертов; мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления блюд зарубежной кухни;
- приготовление блюд зарубежной кухни с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировки и оформления блюд зарубежной кухни;
- контроля безопасности готовых блюд зарубежной кухни;
- подготавливать бар и барную стойку к обслуживанию потребителей;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование и инвентарь бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчетно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения ПП.08.01 обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- принимать организационные решения по процессам приготовления блюд зарубежной кухни;
- рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на блюда зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;
- организовать рабочее место бармена;
- оснащать его оборудованием, инвентарём, посудой, инструментами;
- подготавливать напитки различными способами;
- оформлять необходимой отчетной документации

В результате освоения ПП.08.01 обучающийся должен знать:

- ассортимент блюд зарубежной кухни: холодных и горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; рыбы, мяса, птицы, холодных и горячих десертов, мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни;
- основные критерии оценки качества готовых блюд зарубежной кухни;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд зарубежной кухни;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд зарубежной кухни;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных блюд зарубежной кухни;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- органолептические способы определения степени готовности и качества блюд зарубежной кухни;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд зарубежной кухни;
- технологию приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с региональными и национальными особенностями
- правила порционирования, технику нарезки на порции готовых горячих и холодных блюд зарубежной кухни;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд зарубежной кухни;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд зарубежной кухни;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых блюд зарубежной кухни;
- основные понятия, профессиональные термины и определения в сфере обслуживания гостей в баре, основные тенденции развития современных технологий обслуживания;
- материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания посетителей в баре;
- организацию и технологию обслуживания в барах различной категории;
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в баре;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию и правила этикета;
- правила охраны труда.

### **Количество часов на освоение программы практики**

Программа производственной практики ПП 08.01 рассчитана на **72 часа**

### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачёт

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Козлова Светлана Николаевна*

ПДП входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПДП обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 ПДП обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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.

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.3. Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.4. Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.5. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.

ПК 7.6. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.

ПК 7.7. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 7.8. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.

ПК 7.9. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.

ПК 7.10. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.

ПК 7.11. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога.

ПК 7.12. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.

ПК 7.13. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.

ПК 7.14. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПК 7.15. Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.

ПК 7.16. Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров

ПК 7.17. Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.

ПК 8.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.

ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни.

ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.

ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни.

ПК 8.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию

ПК 8.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 8.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 8.8. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

В результате освоения ПДП обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи для сложных блюд;
- расчета массы овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи для сложных блюд;
- подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи;
- 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;
- приготовления, сервирования, оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных, тёплых салатов и салатов-коктейлей, сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;
- приготовления, сервирования, оформления сложных горячих закусок;
- 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, 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 с использованием различных технологий, в том числе и инновационных, оборудования и инвентаря;
- 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 приготовлению 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.
- организации работы структурного подразделения (бригады);
- проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.
- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, для простых и основных блюд;
- обработки и нарезки овощей, грибов для простых и основных блюд;
- расчета массы овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- приготовления основных супов, соусов;
- приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- приготовления простых и основных блюд из рыбы;
- приготовления простых и основных блюд из мяса и птицы;
- приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
- приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- разработки ассортимента блюд зарубежной кухни: холодных и горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы; холодных и горячих десертов; мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления блюд зарубежной кухни;
- приготовление блюд зарубежной кухни с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления блюд зарубежной кухни;
- контроля безопасности готовых блюд зарубежной кухни;
- подготавливать бар и барную стойку к обслуживанию потребителей;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование и инвентарь бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения ПДП обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи 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, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, дичи, птицы и пернатой дичи для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря, птицы, дичи, утиной и гусиной печени;
- проводить органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- 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 временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов и горячих закусок;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- проводить органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 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 продукции различными способами;
- проводить органолептическую оценку качества 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- проводить органолептическую оценку качества продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- составлять графики выхода на работу и вести табель учёта 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;
- составлять различные виды меню.
- организовывать работу производства предприятия общественного питания;
- контролировать работу производства предприятия общественного питания;
- организовать рабочее место;
- планировать потребность в сырье в соответствии с плановым заданием;
- работать с нормативной документацией;
- проверять рабочее место на соответствие требований охраны труда;
- проводить учет денежных средств;
- оформлять денежные и кассовые документы;
- рассчитывать заработную плату;
- проводить учет материально-производственных запасов;
- проводить учет затрат на производство и калькулирование себестоимости;

- проводить учет готовой продукции и ее реализации;
- проводить учет текущих операций и расчетов;
- проводить учет труда и заработной платы;
- проводить учет финансовых результатов и использования:
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
- органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ;
- соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;
- сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;
- распознавать ассортимент;
- проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов;
- работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты;
- диагностировать дефекты;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- принимать организационные решения по процессам приготовления блюд зарубежной кухни;
- рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на блюда зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;
- организовать рабочее место бармена;
- оснащать его оборудованием, инвентарём, посудой, инструментами;
- приготавливать напитки различными способами;
- оформлять необходимую отчетную документацию.

**Количество часов на освоение программы практики**

Программа производственной (преддипломной) практики ПДП рассчитана на **144 часа**.

**Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачёт