

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03.01
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03
«Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учётом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм
обслуживания»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2024

На базе среднего общего образования

Санкт-Петербург
2025

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой) комиссией
Технологии и организация
общественного питания
Протокол № 9 от 26 апреля 2025 г.
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО

_____ Р.А. Байбиков

«___» _____ 2025 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.03.01 профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:
Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО.
Леленкова Е.Н., преподаватель ИСПО.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика ПП.3.01. входит в состав профессионального модуля ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 2 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта для СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 г, и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

Программа производственной практики ПП.03 представляет собой элемент подготовки студентов в области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

В процессе прохождения практики студенты должны уметь собирать и анализировать информацию о деятельности организации и отдельных ее подразделений. Составлять план работы подразделения. Уметь провести инструктаж работников и контролировать качество работы персонала. Составлять отчетно-плановую документацию о деятельности подразделения. Рассчитать основные финансовые показатели деятельности организации (подразделения), а также освоить практические профессиональные навыки, способствующие адаптации выпускаемых специалистов на новом рабочем месте.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.03 должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодной кулинарной продукции сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов. контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

1.4. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

1. 5. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.6. Содержательная характеристика программы

Программа производственной практики ПП 03 рассчитана на 108 часов для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Тема 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

- 1.1. Приемка сырья со склада и от поставщиков.
- 1.2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции
- 1.3. Оценка состояния запасов сырья на производстве.
- 1.4. Разработка ассортимента и адаптация рецептов канапе, холодных закусок.
- 1.5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.
- 1.6. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции.
- 1.7. Оформление холодных закусок, канапе.
- 1.8. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок.
- 1.9. Органолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
- 1.10. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.
- 1.11. Контроль качества и безопасность канапе, холодных закусок.

Тема 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи

- 2.1. Приемка сырья со склада и от поставщиков.
- 2.2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции
- 2.3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 2.4. Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.
- 2.5. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи.
- 2.6. Оформление холодных блюд, из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи.
- 2.7. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи.
- 2.8. Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции.
- 2.9. Органолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
- 2.10. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.
- 2.11. Контроль качества и безопасности холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи.

Тема 3. Приготовление сложных холодных соусов.

- 3.1. Приемка сырья со склада и от поставщиков.
- 3.2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции
- 3.3. Декорирование холодных блюд соусами.

- 3.4. Разработка ассортимента и адаптация рецептов холодных соусов.
 3.5. Контроль качества и безопасности соусов.
 3.6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

Защита отчетов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	В том числе			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лаб работы	Практич. работы	
Тема 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	36	36		36	
Тема 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	54	54		54	
Тема 3. Приготовление сложных холодных соусов.	18	18		18	
Итого:	108	108		108	

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Тема 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;
- правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;
- методы сервирования, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;
- разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры сложных холодных блюд
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- составлять ТТК с помощью КП «Шеф эксперт» или «1С: Бухгалтерия – 8.Конфигурация «Рарус: Общепит» версия 8.1.6 проф.

Виды работ:

Разработка ассортимента сложных холодных блюд. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд. Приготовление сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление, сервирование,

оформление канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Приготовление, сервирование, оформление сложных горячих закусок. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Тема 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы сложных горячих закусок;
- технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных горячих закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования к качеству готовых сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;
- правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;
- методы сервирования, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и горячих закусок;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

- разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры сложных холодных блюд и закусок
- составлять ТТК с помощью КП «Шеф эксперт» 2011 г. или «1С: Бухгалтерия – 8. Конфигурация «Рарус: Общепит» версия 8.1.6 проф.

Виды работ:

Разработка ассортимента сложных холодных блюд. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд. Приготовление сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление, сервирование, оформление сложных, тёплых салатов и салатов-коктейлей, сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Приготовление, сервирование, оформление сложных горячих закусок. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тема 3. Приготовление сложных холодных соусов.

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент сложных холодных соусов и заправок;
- технологию приготовления соусов;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;
- требования к качеству соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов;
- методы сервирования, способы и температура подачи соусов;
- заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

Уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
- разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры сложных соусов
- составлять ТТК с помощью КП «Шеф эксперт» 2011 г. или «1С: Бухгалтерия – 8. Конфигурация «Рарус: Общепит» версия 8.1.6 проф.

Виды работ:

Разработка ассортимента сложных соусов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов. Проверка качества продуктов для приготовления сложных соусов. Приготовление сложных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Контроль качества и безопасности сложных соусов.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных холодных соусов.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Академия, 2018
2. Технология продукции общественного питания. Авторы: Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015 г., 736 с.
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко. Москва : КНОРУС, 2018. 321 с. : ил., табл. ; 22 см (Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.

Дополнительные источники:

1. Дубцов, Георгий Георгиевич. Товароведение продовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов .— Москва : Академия, 2014.— 332, [1] с. : ил. ; 22 см. — (Среднее профессиональное образование : Пищевое производство) .— Библиогр.: с. 330.-5 шт.
2. Анфимова, Нина Алексеевна. Кулинария : учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2018 .— 396, [1] с. : ил., табл., схемы ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— Библиогр.: с. 392.- 54
3. Ковалев, Николай Иванович. Технология приготовления пищи : учебник для ссузов / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой .— Москва : Деловая литература : Омега-Л, 2005 .— 467 с. : ил., табл. ; 22 см. — 28
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии М.ЗАО «Издательский дом Ресторанные ведомости 2006 г. 272 с.
5. Береснев Л.В. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 ч.- М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 ч.- М.: Хлебпродинформ, 1997 г.
11. Справочные таблицы «Химический состав пищевых продуктов: книга 1 » И.М. Скурихин. Москва В.О «Агропромиздат». 1987

Интернет- ресурсы

<http://school-collection.edu.ru>

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания

Аттестационный лист по производственной практике

Студент _____

(Ф.И.О.)

Обучающийся на 3 курсе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю:

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Успешно прошёл производственную практику по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В организации _____

Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.	
Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии.	
Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	
Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	
Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать.	
Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной холодной кулинарной продукции.	
Приготавливать и подготавливать к подаче сложные холодные блюда и закуски.	
Разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры холодных блюд и закусок для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья.	
Приготавливать масляные смеси из различного сырья для бутербродной продукции.	
Приготавливать сложные холодные блюда и закуски из овощей и грибов, подготавливать их к подаче.	
Разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом товароведной характеристики сырья, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд.	
Приготавливать сложные холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья с соблюдением температурного и санитарного режима.	
Разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры холодных блюд и закусок из мяса, рационально используя мясное сырье.	
Приготавливать сложные холодные блюда и закуски из мяса с соблюдением температурного и санитарного режима.	
Приготавливать холодные блюда и закуски из птицы.	
Разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры холодных блюд и закусок из птицы с учетом товароведных характеристик.	
Обеспечивать безопасное приготовление холодных блюд и закусок из	

птицы.	
Выбирать и рационально использовать сыры для приготовления холодных блюд и закусок.	
Проводить «транширование» банкетных холодных блюд.	
Подбирать и готовить холодные гарниры, салатные заправки и холодные соусы для холодной кулинарной продукции.	
Оценивать готовность, качество блюд органолептическим способом.	
Обеспечивать и контролировать безопасное хранение сложной холодной кулинарной продукции.	
Организовывать рабочие места по приготовлению холодной кулинарной продукции.	
Получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия.	
Организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	
Подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления холодных блюд и закусок.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики _____ «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица
организации (базы практики) _____ /Ф.И.О., должность

М.П.

