

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

Кафедра технологии и организации общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

**Первый проректор по учебной
работе**

Е.В. Исаенко д.э.н. проф. Исаенко Е.В.

«01» сентября 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика (по профилю специальности)

Специальность	19.02.10	Технология продукции общественного питания
Квалификация (степень) выпускника		ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ
Форма обучения		Очная
Курс		4
Семестр		7

1. Цели производственной практики Производственная практика (по профилю специальности)

Целями производственной практики являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

2. Задачи производственной практики Производственная практика (по профилю специальности)

Задачами производственной практики являются:

- получение первичных профессиональных умений и навыков;
- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин;
- привитие студентам практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности.

3. Место производственной практики в структуре ОПОП ПП.П.ПМ.07.04

3.1. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, на которых базируется данная практика	1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	2. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	3. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	4. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам:	
Знать	31. Рецептуру, технологию приготовления бульонов, первых блюд;
	32. Нарезку овощей и последовательность закладки продуктов;
	33. Требования к качеству первых блюд, сроки и условия хранения и реализации;
	34. Нормы отпуска и температуру подачи первых блюд.
	35. Классификацию соусов, рецептуру и технологию приготовления;
	36. Требования к качеству, сроки хранения, температуру подачи соусов;
	37. Кулинарное назначение соусов;
	38. Влияние кислот, солей, жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.
	39. Ассортимент блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;
	310. Ассортимент блюд из рыбы;
	311. Ассортимент блд из мяса и птицы;
	312. Ассортимент блюд из яиц и творога.

	<p>313. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, из мяса птицы отварных и жареных, закусок из яиц, бутербродов (открытых, простых, закрытых).</p> <p>314. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд (натуральные плоды и ягоды, кисели разной консистенции, компоты, желе, муссы массового спроса).</p> <p>315. Ассортимент холодных и горячих напитков.</p> <p>316. Рецептуру, технологию приготовления изделий из теста;</p> <p>317. Требования к качеству, срокам и условиям хранения кондитерских изделий;</p> <p>318. Виды дефектов продукции, причины, способы предупреждения и устранения их.</p> <p>319. Особенности приготовления блюд школьного питания. Составление и приготовление комплексов для школьников с 7 – 10 лет, с 11 – 17 лет</p> <p>320. Особенности приготовления блюд диетического питания, составление и приготовление комплексов на диеты – 1,2,5,7/10,9.</p> <p>321. Правила, отпуск и оформление готовой продукции.</p>
<p>Уметь</p>	<p>У1. Организовывать рабочее место, пользоваться инструментами (супового отделения);</p> <p>У2. Определять необходимое количество жидкости и сарья для приготовления заданного количества супа. С учетом сезонности (по нормативным документам);</p> <p>У3. Готовить бульоны (костные, мясокостные, мясные, рыбные, грибные);</p> <p>У4. Подготавливать полуфабрикаты для супов заправочных, пюреобразных, молочных, холодных;</p> <p>У5. Готовить и отпускать различные супы, оценивать качество готовой продукции.</p> <p>У6. Готовить бульоны для соусов;</p> <p>У7. Готовить все виды мучных и овощных пассеровок;</p> <p>У8. Готовить горячие соусы, масляные смеси, маринады, салатные заправки, маринады овощные;</p> <p>У9. Определять качество готовых соусов, предупреждать и устранять возможные недостатки;</p> <p>У10. Производить расчет продуктов по сборнику рецептов.</p> <p>У11. Пользоваться инвентарем, инструментами, оборудованием соусного отделения горячего цеха;</p> <p>У12. Готовить соусы, гарниры, блюда из рыбы, блюда из мяса и птицы, блюда из овощей, блюд из яиц и творога;</p> <p>У13. Готовить холодные блюда и закуски;</p> <p>У14. Готовить гарниры и заправки к холодным блюдам;</p> <p>У15. Готовить простые, открытые и закрытые бутерброды;</p> <p>У16. Готовить салаты и винегреты;</p> <p>У17. Готовить закуски и холодные блюда массового спроса из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц.</p> <p>У18. Подготавливать к отпуску натуральные плоды и ягоды;</p> <p>У19. Готовить компоты, кисели, разной консистенции, желе, муссы, напитки из ягод, плодов;</p> <p>У20. Подготавливать к отпуску мороженое с гарниром.</p>

	У21. Готовить, оформлять и подавать холодные и горячие напитки.
	У22. Пользоваться оборудованием, инструментами, инвентарем мучного кулинарного цеха; У23. Проводить замес дрожжевого теста; У24. Готовить фарши из мяса, птицы, рыбы, овощей, творога, плодов; У25. Формовать и выпекать изделия из дрожжевого теста; У26. Оценивать качество готовых изделий.
	У27. Готовить блюда для школьников; У28. Готовить блюда для диетического питания.
	У29. Готовить раздачу к работе; У30. Организовывать рабочее место; У31. Пользоваться инструментами, инвентарем, посудой; У32. Порционировать, оформлять и отпускать блюда.

4. Формы проведения производственной практики

Вид практики	Форма организации практики
Производственная	<p>Практика по профилю специальности организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление с высоким уровнем механизации производства (рестораны, крупные столовые, работавшие на сырье), а также в учебно-производственных предприятиях, выпускавших товарную продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы практики.</p> <p>Базы практики должны быть укомплектованы квалифицированными специалистами с достаточным практическим опытом, способными быть руководителями и воспитателями студентов.</p> <p>На период практики производственная база и учебное заведение заключают договор.</p> <p>Практика по профилю специальности может проводиться как на оплачиваемых, так и на неоплачиваемых рабочих местах, однако в любом случае предусматривается максимальное привлечение студентов к выпуску реальной продукции.</p>

5. Место и время проведения учебной практики

Место проведения	Объект	Время проведения
БУКЭП «Комбинат питания»	Столовая БУКЭП	8 семестр (14 недель)

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

3.1. Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями (ОК): (перечислить 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.

3.2. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК): (перечислить 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.

	Образовательные результаты	Формируемые компетенции
Знать (З)	<p>31. Рецептуру, технологию приготовления бульонов, первых блюд;</p> <p>32. Нарезку овощей и последовательность закладки продуктов;</p> <p>33. Требования к качеству первых блюд, сроки и условия хранения и реализации;</p> <p>34. Нормы отпуска и температуру подачи первых блюд.</p> <p>35. Классификацию соусов, рецептуру и технологию приготовления;</p> <p>36. Требования к качеству, сроки хранения, температуру подачи соусов;</p> <p>37. Кулинарное назначение соусов;</p> <p>38. Влияние кислот, солей, жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.</p> <p>39. Ассортимент блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>310. Ассортимент блюд из рыбы;</p> <p>311. Ассортимент блюд из мяса и птицы;</p> <p>312. Ассортимент блюд из яиц и творога.</p> <p>313. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, из мяса птицы отварных и жареных, закусок из яиц, бутербродов (открытых, простых, закрытых).</p> <p>314. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд (натуральные плоды и ягоды, кисели разной консистенции, компоты, желе, муссы массового спроса).</p> <p>315. Ассортимент холодных и горячих напитков.</p> <p>316. Рецептуру, технологию приготовления изделий из теста;</p> <p>317. Требования к качеству, срокам и условиям хранения кондитерских изделий;</p> <p>318. Виды дефектов продукции, причины, способы предупреждения и устранения их.</p> <p>319. Особенности приготовления блюд школьного питания. Составление и приготовление комплексов для школьников с 7 – 10 лет, с 11 – 17 лет</p> <p>320. Особенности приготовления блюд диетического питания, составление и приготовление комплексов на диеты – 1,2,5,7/10,9.</p> <p>321. Правила, отпуск и оформление готовой продукции.</p>	<p>ОК1-9</p> <p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ПК 2.1-2.3</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 4.1-4.4</p> <p>ПК 5.1-5.2</p> <p>ПК 6.1-6.5</p>
Уметь (У)	<p>У1. Организовывать рабочее место, пользоваться инструментами (супового отделения);</p> <p>У2. Определять необходимое количество</p>	<p>ОК1-9</p> <p>ПК 1.1-1.3</p> <p>ПК 2.1-2.3</p>

	<p>жидкости и сырья для приготовления заданного количества супа. С учетом сезонности (по нормативным документам);</p> <p>У3. Готовить бульоны (костные, мясокостные, мясные, рыбные, грибные);</p> <p>У4. Подготавливать полуфабрикаты для супов заправочных, пюреобразных, молочных, холодных;</p> <p>У5. Готовить и отпускать различные супы, оценивать качество готовой продукции.</p> <p>У6. Готовить бульоны для соусов;</p> <p>У7. Готовить все виды мучных и овощных пассеровок;</p> <p>У8. Готовить горячие соусы, масляные смеси, маринады, салатные заправки, маринады овощные;</p> <p>У9. Определять качество готовых соусов, предупреждать и устранять возможные недостатки;</p> <p>У10. Производить расчет продуктов по сборнику рецептур.</p>	<p>ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>
	<p>У11. Пользоваться инвентарем, инструментами, оборудованием соусного отделения горячего цеха;</p> <p>У12. Готовить соусы, гарниры, блюда из рыбы, блюда из мяса и птицы, блюда из овощей, блюд из яиц и творога;</p> <p>У13. Готовить холодные блюда и закуски;</p> <p>У14. Готовить гарниры и заправки к холодным блюдам;</p> <p>У15. Готовить простые, открытые и закрытые бутерброды;</p> <p>У16. Готовить салаты и винегреты;</p> <p>У17. Готовить закуски и холодные блюда массового спроса из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц.</p> <p>У18. Подготавливать к отпуску натуральные плоды и ягоды;</p> <p>У19. Готовить компоты, кисели, разной консистенции, желе, муссы, напитки из ягод, плодов;</p> <p>У20. Подготавливать к отпуску мороженое с гарниром.</p> <p>У21. Готовить, оформлять и подавать холодные и горячие напитки.</p> <p>У22. Пользоваться оборудованием, инструментами, инвентарем мучного кулинарного цеха;</p> <p>У23. Проводить замес дрожжевого теста;</p> <p>У24. Готовить фарши из мяса, птицы, рыбы, овощей, творога, плодов;</p> <p>У25. Формовать и выпекать изделия из дрожжевого теста;</p>	

	У26. Оценивать качество готовых изделий.	
	У27. Готовить блюда для школьников;	
	У28. Готовить блюда для диетического питания.	
	У29. Готовить раздачу к работе;	
	У30. Организовывать рабочее место;	
У31. Пользоваться инструментами, инвентарем, посудой;		
У32. Порционировать, оформлять и отпускать блюда.		

7.Содержание производственной практики

Примерный тематический план

№ п.п.	Содержание задания	Кол-во часов
1.	Тема 1. Приготовление супов	20
2.	Тема 2. Приготовление соусов	20
3.	Тема 3. Приготовление вторых блюд	20
4.	Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок	20
5.	Тема 5. Приготовление холодных и горячих сладких блюд	20
6.	Тема 6. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков	20
7.	Тема 7. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий	20
8.	Тема 8. Рациональное питание	20
9.	Тема 9. Оформление и отпуск готовой продукции	20
	Всего	180

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

-научно-исследовательские технологии: сбор информации о предприятиях общественного питания являющемся объектом практики: (диагностика состояния изучаемого объекта, ознакомление с материально-технической базой, а также изучение документационного оборота).

-научно-производственные технологии: возможности по использованию инновационного оборудования и инновационных технологий предприятий общественного питания на объекте практики.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

№ п.п.	Индивидуальное задание	Контрольные вопросы
1.	<p>Тема 1. Приготовление супов.</p> <p>Ознакомление с оснащением супового отделения горячего цеха, организацией работы. Инструктаж по правилам эксплуатации технологического оборудования и технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции. Организация рабочего места. Подбор необходимого инструмента и инвентаря.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления бульонов и супов массового</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 1.</p> <p>1. Какие продукты придают аромат супам?</p> <p>2. По температуре подачи супы бывают?</p> <p>3. Пищевая ценность мясо-костного (мясного) бульона определяется?</p> <p>4. Что используют для приготовления рыбного бульона?</p> <p>5. Сваренные супы оставляют для настаивания без кипения на сколько</p>

	<p>спроса.</p> <p>Подготовка «горки» с полуфабрикатами высокой степени готовности. Овладение навыками приготовления супов повышенной сложности: борщ московский, рассольник московский, ленинградский, домашний, солянка сборная мясная, солянка рыбная.</p> <p>Приготовление «оттяжек» для прозрачных бульонов. Отработка способов осветления бульонов. Приготовление гарниров к прозрачным супам, бульона-борщок.</p> <p>Приготовление супов-пюре из рыбы, печени, грибов; супов-кремов из овощей. Овладение навыками приготовления сладких супов из свежих ягод и фруктов, гарниров к сладким супам; супов для диетического питания на слизистых отварах, вегетарианских; бульона с яичными хлопьями.</p> <p>Приготовление национальных первых блюд (ассортимент отрабатывается в зависимости от местных условий).</p> <p>Приготовление фирменных первых блюд с учетом свободного применения Сборника рецептур и в соответствии с СТП.</p> <p>Оценка качества приготовленных супов.</p> <p>Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции. Ознакомление с правилами составления СПТ на первые блюда.</p>	<p>минут?</p> <p>6. Пассерованные коренья закладывают в суп, за сколько минут до готовности?</p> <p>7. Как нарезают капусту для щей?</p> <p>8. С добавлением, каких продуктов готовят борщ флотский?</p> <p>9. Составить технологическую схему блюда «Борщ флотский».</p> <p>10. Как классифицируются супы?</p> <p>11. Сколько по времени варят бульон из птицы?</p> <p>12. Какие из блюд можно отнести к заправочным супам?</p> <p>13. Составить технологическую схему блюда: «Рассольник ленинградский»</p> <p>14. Какие супы относятся к холодным?</p> <p>15. Составьте технологическую схему блюда «Щи из свежей капусты с картофелем».</p> <p>16. Что используют для ароматизации сладких супов?</p> <p>17. Что происходит при длительной варке супов?</p> <p>18. Что такое «Оттяжка»?</p> <p>19. Что используют для осветления куриного бульона?</p> <p>20. Составьте технологическую схему блюда «Борщ с картофелем».</p>
<p>2.</p>	<p>Тема 2. Приготовление соусов.</p> <p>Организация рабочего места в соусном отделении, правила техники безопасности, санитарии. Работа со сборником рецептур блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск соуса красного основного и его производных, правила отпуска, применение. Выход.</p> <p>Приготовление и отпуск соуса белого основного и его производных (паровой, томатный, соус рассол). Выход, температура подачи, сроки хранения. Работа со сборником рецептур блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск соуса сметанного и его производных: с луком, с луком и томатом. Выход, требования к качеству. Работа со сборником рецептур блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск молочных соусов 3-х консистенций, соус сладкий. Выход, температура подачи, сроки хранения, применение соусов. Работа со сборником рецептур блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск соусов на сливочном масле: соус польский, сухарный; масляные смеси: масло селечное, зеленое, сырное. Выход, применение соусов, температура подачи,</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 2.</p> <p>1. Классификация и ассортимент соусов.</p> <p>2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов.</p> <p>3. Виды пассеровок, используемых для приготовления соусов.</p> <p>4. Виды и приготовление бульонов для приготовления соусов.</p> <p>5. Правила пассерования овощей и томатов для приготовления соусов.</p> <p>6. Ассортимент мясных соусов.</p> <p>7. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса красного основного.</p> <p>8. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса красного с вином (соус «Мадера»).</p> <p>9. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса лукового с горчицей (соус «Робер»).</p> <p>10. Технология приготовления,</p>

<p>сроки хранения. Приготовление и отпуск соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная; маринад с томатом и без него. Выход, требования к качеству, сроки реализации.</p>	<p>режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса красного с луком и огурцами «Пикантного».</p> <p>11. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса красного с луком и грибами «Охотничего».</p> <p>12. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса лукового «Мирантон».</p> <p>13. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса белого (основного).</p> <p>14. Производные соуса белого (основного). Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса парового.</p> <p>15. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса белого с яйцом «Сюпрем».</p> <p>16. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса белого с овощами.</p> <p>17. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса томатного.</p> <p>18. Ассортимент и технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соусов рыбных (соус белое вино).</p> <p>19. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса томатного с овощами «Бордосского».</p> <p>20. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса «Русского».</p> <p>21. Технология приготовления, режимы хранения и реализации, требования к качеству соуса «Ракового».</p> <p>22. Ассортимент грибных соусов. Технология приготовления, кулинарное использование, правила подачи соуса грибного основного.</p> <p>23. Ассортимент и технология приготовления соусов молочных</p>
--	---

		<p>(«Бешамель», «Сладкого», «Субиз»).</p> <p>24. Ассортимент и технология приготовления соусов сметанных (натурального, сметанного с томатом, на основе белого).</p> <p>25. Ассортимент и технология приготовления соусов яично-масляных (польского, сухарного, голландского).</p> <p>26. Ассортимент и технология приготовления соусов на растительном масле (майонез).</p> <p>27. Ассортимент и технология приготовления соусов на уксусе, масляных смесей.</p> <p>28. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.</p>
<p>3.</p>	<p>Тема 3. Приготовление вторых блюд.</p> <p><i>Приготовление блюд из овощей</i> крокеты картофельные, пудинг морковный (залеченный и паровой); фаршированные кабачки, перец, баклажаны и помидоры; грибы в сметанном соусе; овощи, припущенные в молочном соусе; картофель в молоке, солянка овощная и т.д. Подбор соусов к блюдам из овощей.</p> <p><i>Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</i> Совершенствование приемов варки каш, приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Приготовление пудингов, каши с фруктами или овощами для диетического питания. Подбор соусов к блюдам из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p><i>Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной</i> порционными кусками и целиком, звеном (для банкетных блюд). Владение навыками приготовления блюд из запеченной рыбы: по-русски, по-московски, под молочным соусом, с макаронами, в сметанном соусе, солянка из рыбы на сковороде. Приготовление блюд из рыбной кнельной и котлетной масс для диетического питания (котлет и биточков паровых, суфле, кнелей, пудингов паровых и т.п.). Отработка навыков приготовления: производных белого основного соуса и яично-масляных соусов. Подбор соусов к блюдам из рыбы.</p> <p><i>Приготовление блюд из мяса, жаренного</i> крупными кусками (ростбиф разной степени прожарки, лопатка рулетом, грудинка фаршированная, окорок), порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, котлеты натуральные и отбивные, шницель отбивной, ромштекс), мелкими кусками (бефстроганов, поджарка шашлык).</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение овощных блюд в питании. 2. Причины размягчения овощей при тепловой обработке. 3. Ассортимент и технология приготовления блюд из вареных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. 4. Ассортимент и технология приготовления блюд из припущенных овощей. Технология приготовления овощей припущенных в молочном соусе. 5. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей. Технология приготовления овощного рагу. 6. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных овощей. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре (котлет морковных, картофельных крокет, зраз). 7. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченных овощей. Технология приготовления запеканки картофельной. 8. Ассортимент и технология приготовления блюд из фаршированных овощей. Технология приготовления голубцов овощных. 9. Значение рыбных блюд в питании. 10. Процесс изменения мышечных белков при тепловой обработке рыбы. 11. Процесс изменения соединительной ткани при тепловой обработке рыбы.

	<p>Приготовление блюд из запеченного мяса. Обработка навыков приготовления мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками (штуфат, зразы отбивные, говядина духовая, азу, ялов, рагу); блюд из субпродуктов; из натурального рубленого мяса (бифштекс, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб). Приготовление мясных блюд для диетпитания: кнели, суфле, котлеты паровые.</p> <p>Обработка навыков приготовления производных красного основного соуса (к блюдам из мяса).</p> <p>Подбор соусов к блюдам из мяса.</p> <p>Приготовление, порционирование и оформление <i>блюд из сельскохозяйственной птицы</i> (отварной, припущенной, дареной целыми тушками, фаршированной); блюд из филе птицы и дичи: котлет натуральных (придушенных и дареных), панированных, фаршированных, шницеля по-столичному, дичи жареной; блюд из тушеной птицы; национальных блюд из птицы; суфле из кур; фрикаделек для диетического питания. Подбор и приготовление соусов к блюдам из птицы.</p> <p><i>Приготовление блюд из яиц и творога</i> омлетов паровых, фаршированных, яиц запеченных, выпускных, яичной каши, драчены; пудингов из творога (паровых и запеченных), сырников с морковью запеченных, вареников с творогом и ленивых для диетического питания.</p> <p>Приготовление горячих закусок: кокот из грибов, кокиль из рыбы, тефтели в соусе, жульен. Горячие бутерброды: обработка способов приготовления. Пицца: изучение особенностей приготовления, ознакомление с ассортиментом.</p>	<p>12. Изменение жиров при тепловой обработке рыбы.</p> <p>13. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной рыбы.</p> <p>14. Ассортимент и технология приготовления блюд из припущенной рыбы (рыба паровая, припущенная по-русски).</p> <p>15. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы (жареная по-ленинградски, миньер, во фритюре, кольбер, орли, грилье).</p> <p>16. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченной рыбы (по-русски, запеченной с соусом с грибами).</p> <p>17. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы).</p> <p>18. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.</p> <p>19. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>20. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>21. Правила варки каш.</p> <p>22. Изделия из каш (запеканки, котлеты, биточки, крупеники, пудинги, клецки).</p> <p>23. Варка бобовых, правила подачи отварных бобовых. Ассортимент блюд и гарниров их бобовых.</p> <p>24. Варка макаронных изделий (два способа).</p> <p>25. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>26. Значение мясных блюд в питании человека. Ассортимент блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного мяса и субпродуктов.</p>
<p>4.</p>	<p>Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок.</p> <p>Ознакомление с оснащением холодного цеха, инструктаж по правилам эксплуатации технологического оборудования и технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочих мест в холодном цехе. Подготовка «горки» холодного цеха.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд (закусок) массового спроса. Приготовление и</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 4.</p> <p>1. Значение и классификация холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Правила оформления банкетных холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Понятия совместимости и взаимозаменяемости при приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>4. Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Технология</p>

оформление холодных блюд в порционном и банкетном исполнении: мясо, язык заливные; сыр из кур, галантин; поросенок заливной; рыба заливная; рыба под соусом майонез с желе; рыба фаршированная; ассорти мясное, рыбное; салаты и закуски в валованах, таралетках, кокотницах, кокильницах; салаты-коктейли; бутерброды комбинированные, закусочные (канапе, сэндвичи). Приготовление холодных блюд и закусок для диетического питания: фрикадельки заливные, рыбный паштет, салат безсолевой.

Приготовление национальных холодных блюд (ассортимент зависит от местных условий).

Оценка качества приготовления холодных блюд. Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции и с учетом свободного применения Сборника рецептов.

приготовления салата из свежей капусты.

5. Ассортимент и технология приготовления винегретов.

6. Отличия холодного блюда и холодной закуски (с примерами).

7. Способы механической и кулинарной обработке применяемые при приготовлении салатов из сырых овощей.

8. Требования, предъявляемые к качеству салатов из сырых и вареных овощей. Ассортимент салатов-коктейлей из овощей и грибов.

9. Технология приготовления и ассортимент бутербродов (закрытые, открытые, комбинированные) и закусок из хлеба.

10. Технология приготовления и ассортимент бутербродов закусочных (канапе). Технология приготовления начинок.

11. Технология приготовления и ассортимент бутербродов горячих (таралеток).

12. Технология приготовления и ассортимент крутонов.

13. Требования к качеству режимам хранения овощных холодных блюд и закусок. Технология приготовления овощного винегрета.

14. Варианты сочетания продуктов при приготовлении комбинированных бутербродов.

15. Технология приготовления и варианты оформления канапе, органолептическая характеристика.

16. Декорирование холодных блюд сложными соусами. Виды соусов для холодных блюд.

17. Ассортимент и технология приготовления гарниров и холодных блюд и закусок.

18. Технология приготовления соуса майонез. Требования к качеству.

19. Технология приготовления заправок. Требования к качеству.

20. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству.

21. Технология приготовления масляных смесей. Требования к качеству.

22. Методика расчета рецептур на новые и фирменные холодные блюда и

		<p>закуски.</p> <p>23. Методика расчета количества порций холодных закусок из имеющихся продуктов.</p> <p>24. Технологические приемы и особенности приготовления салатов из овощей.</p> <p>25. Способ подачи, оформления холодных соусов промышленного производства, их кулинарное использование.</p> <p>26. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов, варианты их использования.</p> <p>27. Правила соусной композиции.</p> <p>28. Варианты использования различных видов теста и других ингредиентов при приготовлении канапе и легких закусок.</p> <p>29. Технология приготовления студней. Характеристика и подготовка сырья, требования к качеству режимам хранения и реализации.</p> <p>30. Технология приготовления заливного из мяса. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Способы декорирования заливных блюд из мяса холодными соусами.</p> <p>31. Технология приготовления холодных блюд из птицы и дичи. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении блюда.</p> <p>32. Технология приготовления холодных блюд из фаршированных овощей. Технология приготовления начинок. Требования к качеству и безопасности приготовления и хранения готовых холодных фаршированных блюд.</p> <p>33. Технология приготовления поросенка фаршированного. Технология приготовления начинок. Требования к качеству режимам хранения и реализации.</p> <p>34. Технология приготовления паштетов. Требования к качеству режимам хранения и реализации.</p>
5.	<p>Тема 5. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление и оформление холодных сладких блюд: желе из ягод и цитрусовых, многослойное</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 5.</p> <p>1. Значение холодных и горячих десертов в питании человека. Технология приготовления киселей.</p>

желе, муссы ягодные, самбук, крем сливочный и на сметане, компот из консервированных, замороженных ягод и фруктов. Приготовление диетических холодных сладких блюд: мусс из яблок на манной крупе, самбук из слив, крем рисовый, желе из чая.

Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки в тесте по-киевски, фрукты на гренках.

Приготовление национальных холодных сладких блюд (ассортимент зависит от местных условий).

Приготовление различных видов холодных и горячих десертов.

2. Классификация и ассортимент сладких блюд. Технология приготовления компотов.
3. Характеристика сырья, продуктов и пищевых добавок, используемых для приготовления холодных и горячих десертов. Технология приготовления десертов из фруктов и ягод.
4. Общие правила порционирования, оформления, отпуска заказных, фирменных, банкетных горячих и холодных десертов. Технология приготовления соусов.
5. Ассортимент и технология приготовления сиропов для оформления десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению и отпуску сладких холодных и горячих десертов.
6. Ассортимент и технология приготовления шоколадных салатов, железированных сладких блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
7. Ассортимент и технология приготовления кремов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
8. Ассортимент и технология приготовления самбуков. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
9. Ассортимент и технология приготовления щербетов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
10. Ассортимент и технология приготовления пая, тирамису. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
11. Ассортимент и технология приготовления чизкейков. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
12. Ассортимент и технология приготовления парфе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13. Ассортимент и технология приготовления замороженных десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
14. Ассортимент и технология приготовления бланманже. Требования

		<p>к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>15. Ассортимент и технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>16. Ассортимент и характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сладких холодных и горячих десертов.</p> <p>17. Ассортимент и технология приготовления суфле. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>18. Ассортимент и технология приготовления отдельных видов теста, используемых для приготовления сладких холодных и горячих десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>19. Ассортимент и технология приготовления пудингов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>20. Ассортимент и технология приготовления сладких каш. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>21. Ассортимент и технология приготовления десертов из яблок. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>22. Ассортимент и технология приготовления фондю. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>23. Ассортимент и технология приготовления фланбе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>24. Ассортимент и технология приготовления национальных холодных и горячих десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>
<p>6.</p>	<p>Тема 6. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Чай охлажденный, чай шипучий, кофе повенски, кофе с мороженым; коктейли сливочные, молочные, десертные, фруктово-ягодные; коктейли-апперетивы на основе томатного сока, кефира; квас Петровский, вода</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение напитков в питании человека. 2. Чем отличается чай от кофе. 3. Технология приготовления кофе повенски. 3. Из чего получают какао и шоколад.

	<p>брусничная.</p> <p>Отработка навыков приготовления витаминных напитков для диетического питания.</p> <p>Приготовление горячих напитков массового спроса и сложного приготовления. Отработка способов приготовления и отпуска чая, кофе, какао, шоколада.</p> <p>Приготовление национальных холодных напитков (ассортимент зависит от местных условий).</p>	<p>4. Какие напитки относятся к холодным безалкогольным напиткам.</p> <p>5. Национальные русские напитки.</p> <p>6. Требования к качеству чая и кофе.</p>
<p>7.</p>	<p>Тема 7. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с оснащением цеха.</p> <p>Инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности технологического оборудования на рабочем месте. Организация рабочих мест на различных участках технологической линии приготовления изделий из теста.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления изделий из пресного теста: блинчики, лапша, пельмени, вареники.</p> <p>Овладение навыками приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него (пирожков, пирогов открытых, полузакрытых, ватрушек); фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста.</p> <p><i>Приготовление:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – дрожжевого теста и изделий из него (кулебяк, расстегаев); – дрожжевого слоеного теста и изделий из него (булочек, рогаликов, сдобы); – песочного теста и изделий из него (печенья, колец, корзиночек); – пресного слоеного теста и изделий из него (блинов, оладьев, пирожков, валованов, тарталеток, курника, крутонов, яблок в слойке, венгерских ватрушек). <p>Приготовление национальных изделий из теста (ассортимент зависит от местных условий).</p> <p>Оценка качества приготовленных мучных изделий.</p> <p>Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации.</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 7.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение мучных изделий в питании человека; 2. Классификация изделий из теста; 3. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству; 4. Технологические свойства муки: влажность, клейковина; 5. Подготовка муки, сахара, жиров, дрожжей к приготовлению мучных изделий; 6. Способы разрыхления теста; 7. Микробиологический способ разрыхления теста; 8. Химический способ разрыхления теста; 9. Механический способ разрыхления теста; 10. Виды теста и его использования; 11. Физико-химические процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста; 12. Физико-химические процессы, происходящие при выпечке дрожжевого теста; 13. Понятия упека, припека, усушки; 14. Технологические свойства муки пшеничной, ржаной; 15. Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий; 16. Способы приготовления теста из пшеничной муки; 17. Особенности технологии приготовления теста из ржаной муки; 18. Особенности технологии приготовления батонов; 19. Особенности технологии приготовления хлебобулочных сдобных изделий; 20. Особенности технологии приготовления печенья. Требования к качеству; 21. Особенности технологии

		<p>приготовления галет и крекеров. Требования к качеству;</p> <p>22. Особенности технологии приготовления пряничных изделий. Требования к качеству;</p> <p>23. Технологии приготовления вафельного теста и изделий из него. Требования к качеству;</p> <p>24. Технологии приготовления кексов и ромовых баба. Требования к качеству;</p> <p>25. Технологии приготовления бисквитного теста и изделий из него. Требования к качеству;</p> <p>26. Технологии приготовления песочного теста и изделий из него. Требования к качеству;</p> <p>27. Технологии приготовления заварного теста и изделий из него. Требования к качеству;</p> <p>28. Технологии приготовления слоеного теста и изделий из него. Требования к качеству;</p> <p>29. Технологии приготовления кремов. Виды, использования. Требования к качеству;</p> <p>30. Технологии приготовления сиропов. Виды, использования. Требования к качеству;</p> <p>31. Технологии приготовления суфле, желе. Виды, использования. Требования к качеству;</p> <p>32. Технологии приготовления помад. Виды, использования. Требования к качеству.</p>
8.	<p>Тема 8. Рациональное питание. Ознакомление с организацией рационального питания. Особенности приготовления блюд школьного питания. Составление и приготовление комплексов для школьников с 7 – 10 лет, с 11 – 17 лет. Особенности приготовления блюд диетического питания, составление и приготовление комплексов на диеты – 1,2,5,7/10,9. Органолептическая оценка рационов, ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой.</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 8.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности питания школьников. 2. Составление меню для школьного питания. 3. Ассортимент блюд школьных столовых. 4. Основы лечебного питания. 5. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет. 6. Ассортимент блюд лечебного питания. 7. Меню лечебного питания.
9.	<p>Тема 9. Оформление и отпуск готовой продукции. Ознакомление с «Правилами производства и реализации продукции (услуг) общественного</p>	<p>Контрольные вопросы к теме 9.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каковы правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания.

	<p>витания», утвержденными Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации 13.04.93 № 332 и ГОСТ Р 50763 - 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населения. Общие технические условия».</p> <p>Ознакомление с оборудованием раздаточной, первой посудой, инвентарем для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков. Заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске (зелени, сметаны, сахара, лимона, овощей, жира и т.п.). Подготовка контрольных порций блюд, напитков. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления и отпуска.</p> <p>Приобретение навыков: порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса и порционных; консультации потребителей по выбору блюд и гарниров; разрешения конфликтных ситуаций. Участие в составлении отчетной документации.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>	<p>2. Что такое порционирование блюд.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска блюд.</p> <p>4. Что такое отчетная документация: ТТК, ТК, накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, сертификаты соответствия и т.д.</p>
--	--	---

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По окончании практики по профилю специальности студент представляет в учебное заведение характеристику-отзыв, составленную и подписанную руководителем практики от предприятия и отчет по практике (после 3 курса дневник с характеристикой - отзывом, после 4 курса отчет по практике).

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

11.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1.	Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования. - 5-е изд. 271 с.	Дубцов Г.Г.	М.: Академия, 2008 г.

11.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1.	Кулинарная характеристика блюд. – 192 с.	Козлова С.Н.	М.: ВЛАДОС, 2007.
2.	Производственное обучение профессии «Повар». Ч. 4	В.П. Андросов.	М.: Академия, 2007 г.
3.	Основы кулинарного мастерства. – 608 с.	Усов В.В.	М.: Академия, 2007 г.

1	2	3	4
4.	Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников – 628 с.	под ред. М.П.Могильного	М.: ДеЛи принт, 2007 г.
5.	Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5 / Извлечения –448 с.	Под общ. ред. В.Т.Лапшиной.	М.: Хлебпродинформ, 2009г.
6.	Справочник руководителя (общественное питание) –816 с.	Сост. А.Д.Ефимов, Г.С.Фонарева, Л.А.Толстова	М.: Экономические новости, 2007 г.
7.	Химический состав российских продуктов питания. – 276 с.	Скурихин И.М.	М.: ДеЛи принт, 2007 г.
8.	Журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».		

11.3 Нормативные документы

№ п/п	Наименование	Орган, принявший документ	Дата принятия
1	2	3	4
1.	Технический регламент таможенного союза №021/2011 «О безопасности пищевой продукции».		2011 г.
2.	ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».		2010 г.
3.	ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».		2007 г.
4.	ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».		2007 г.
5.	ГОСТ Р 53106-2008 «Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».		2008 г.
6.	ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».		2008 г.
7.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».		2003 г.
8.	ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».		2007 г.
9.	ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».		2008 г.
10.	СП 3.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».		2001 г.

1	2	3	4
11.	СанПиН 42- 123-411.7 – 2003 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».		2003 г.
12.	СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».		2001г.
13.	ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям.		2009 г.
14.	ГОСТР 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования		2009 г.

11.4 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Microsoft Offis.
2. www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish'115/;
3. cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm;
4. [kylinariya.dljavseh.ru/Blyuda_iz_ovowej/ Blyuda_iz_ovowej 1.html](http://kylinariya.dljavseh.ru/Blyuda_iz_ovowej/Blyuda_iz_ovowej1.html);
5. www biblioclub. Ru;
6. www rationaikorea.co.kr;
7. «Консультант +».

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Практика по профилю специальности организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление с высоким уровнем механизации производства (рестораны, крупные столовые, работавшие на сырье), а также в учебно-производственных предприятиях, выпускавших товарную продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы практики.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания от «29» августа 2014 г., протокол № 1.

И.О. зав. кафедрой технологии и организации общественного питания, доц.



Т.С. Коршик

Декан факультета среднего профессионального образования 2, доц.



А.Н. Ковалёв