

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии  
технологического- экономического цикла

Протокол № 1 от 05.09. 2018  
Руководитель метод. комиссии  
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

Ю.Н. Мерлугов 

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 Организация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная  
Профиль естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МУП «АГРОФИРМА – ВЕТЛУГА»

А.Л.ГРИБАНОВ 

« 09 » 2018 г.

Ветлужский район  
2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчики: - Арсеньева Н.В. – преподаватель профессиональных модулей  
Лисина Н.Н. – преподаватель профессиональных модулей,  
высшая квалификационная категория  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

## Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности

« Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

– 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 1.4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.

соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК1. 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

ОК5. 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в повышении квалификации при наличии основного общего, среднего (полное) общего, профессионального образования, опыт работы не требуется

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы 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 мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

### **знать:**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;  
требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  
требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  
способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  
основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  
методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  
технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  
способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  
актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  
правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  
требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 447 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 303 \_\_\_\_\_ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 202 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 101 \_\_\_\_\_ часов;

Учебной практики – 72 \_\_\_\_\_ часа

Производственной практики – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 4.1	Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Аудиторной, час.	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Экзамен по ПМ.01, в т.ч. консультации	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции</b>	303	112	90	9	101		72	72
	<b>Производственная практика</b>	72							
	<b>Учебная практика</b>	72							
	<b>Всего:</b>	<b>447</b>	<b>202</b>	<b>90</b>	<b>9</b>	<b>101</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	ПК, ОК	
1	2	3	4	
<b>ПМ. 01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>303</b>		
<b>МДК 01.01.</b> Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>202</b>		
<b>Тема 1.4.</b> Технология приготовления полуфабрикатов из <b>овощей, плодов, грибов</b> для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	
	1	Введение. Ассортимент <b>овощей, плодов, грибов</b> для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>2</b>	2
	2	Пищевая ценность овощей, плодов и грибов.		
	3	Товароведная характеристика и требования к качеству овощей, плодов, грибов	<b>2</b>	
	4	Полуфабрикаты из <b>овощей, плодов, грибов</b> для сложной кулинарной продукции; виды нарезки.	<b>2</b>	
	5	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из <b>овощей, плодов, грибов</b> для сложной кулинарной продукции	<b>2</b>	
	6	Виды оборудования для приготовления полуфабрикатов из <b>овощей, плодов, грибов</b> для сложной кулинарной продукции	<b>2</b>	
	7	Виды производственного инвентаря. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.	<b>2</b>	
	8	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	<b>2</b>	
	9	Механическая кулинарная обработка овощей, грибов. Изучение техники обработки клубнеплодов, грибов	<b>2</b>	
	10	Изучение техники обработки корнеплодов, капустных, тыквенных, томатных, листовых и пряных овощей. Нормы отходов овощей по сезонам.	<b>2</b>	
11	Правила хранения овощей, плодов и грибов.	<b>2</b>		

	12	правила хранения полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложной кулинарной продукции.	2	
	13	правила оформления документации на заказ овощей, плодов, грибов со склада, приемка со склада и от поставщиков.	2	
	14.	Потери при обработке овощей, в зависимости от сезона, способы минимизации отходов при подготовке овощей	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	1.	Первичная обработка овощей, нарезка овощей и грибов традиционными видами.	4	
	2.	Приготовление сложных полуфабрикатов из различных видов овощей	4	
	3	Подготовка полуфабрикатов из овощей к фаршированию. Подбор производственного инвентаря для обработки овощей и грибов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Расчет выхода полуфабрикатов из овощей при первичной обработке в зависимости от сезона.	2	
	2	Расчет выхода полуфабрикатов из овощей для различных видов кулинарного использования.	2	
	3	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд.	2	
<b>Тема 1.1.</b> Технология приготовления полуфабрикатов из <b>мяса</b> для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	
	1	Классификация, требования к качеству мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы.	2	2
	2	Основные характеристики и пищевая ценность мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы.	2	
	3	Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы в охлажденном и замороженном виде.	2	
	4	Методы обработки и подготовки мяса, для приготовления сложных блюд.	2	
	5	Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	
	6	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2	

7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
8	Классификация, пищевая ценность, ассортимент полуфабрикатов из мяса, требования к качеству полуфабрикатов.	2	
9	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования <b>из говядины</b> (крупнокусковые, мелкокусковые).	2	
10	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования <b>из говядины</b> (натуральные порционные, порционные панированные).	2	
11	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из <b>свинины и баранины</b> (крупнокусковые, мелкокусковые)	2	
12	Приготовление полуфабрикатов для различных видов кулинарного использования из <b>свинины и баранины</b> (натуральные порционные, панированные)	2	
13	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	2	
14	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	2	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	
4	Приготовление полуфабрикатов из говядины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые).	4	
5	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)	4	
6	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Правила хранения, температурный режим, и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса	4	
7	Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Правила хранения, температурный режим, и правила охлаждения, замораживания и хранения кнельной массы	4	
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
4.	Изучение основных тканей мяса. Изучение классификации мяса по упитанности, маркировка мяса и показатели качества мяса.	2	
5	Расчет выхода полуфабрикатов из мяса для различных видов кулинарного использования (варки, припускания, жарки, тушения, запекания, фарширования).	2	
6	Расчет выхода полуфабрикатов из котлетной,	2	

		кнельной массы из говядины		
	7	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления полуфабрикатов из <b>рыбы</b> для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	
	1	Классификация, требования к качеству рыбы. Основные характеристики и пищевая ценность рыбы.	2	2
	2	Требования к безопасности хранения рыбы. Условия хранения.	2	
	3	Методы обработки и подготовки рыбы	2	
	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки и приготовление полуфабрикатов	2	
	5	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, способы разделки и приготовление полуфабрикатов	2	
	6	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
	7	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из жареной и тушёной рыбы.	2	
	8	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из запечённой рыбы.	2	
	9	Приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбной рубленой и котлетной массы.	2	
	10	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	11	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	12	Классификация, пищевая ценность, ассортимент полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов.	2	
	13	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для различных видов кулинарного использования.	2	
	14	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	2	
		<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>
	8	Первичная обработка рыбы и рыбного сырья.	4	

	9	Приготовление полуфабрикатов (порционных, для фарширования, рыба подготовленная целиком)	4	
	10	Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	4	
	11	Приготовление кнельной массы и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Правила хранения, температурный режим, и правила охлаждения, замораживания и хранения кнельной массы	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	8	Расчет выхода сложных полуфабрикатов из различных видов рыб (расчет выхода отходов, расчет массы нетто и брутто для сложных полуфабрикатов)	2	
	9	Расчет выхода сложных полуфабрикатов из рыбы для различных видов кулинарного использования (варки, припускания)	2	
	10	Расчет выхода сложных полуфабрикатов из рыбы для различных видов кулинарного использования (жарки, тушения)	2	
	11	Расчет выхода сложных полуфабрикатов из рыбы для различных видов кулинарного использования (запекания, фарширования).	2	
	12	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления полуфабрикатов из домашнейптицы для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству домашнейптицы, гусиной и утиной печени.	2	2
	2	Основные характеристики утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;	2	
	3	Методы обработки и подготовки домашней птицы, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд.	2	
	4	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов из <b>домашнейптицы, утиной и гусиной печени</b> для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов для различных видов	2	
	5	кулинарного использования <b>из домашней птицы, гусиной и утиной печени.</b>	2	
	6	Технология приготовления полуфабрикатов для	2	

	блюдо из отварной и припущенной птицы.		
7	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из жареной и запечённой птицы.	2	
8	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из рубленой массы из птицы.	2	
9	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов домашней птицы.	2	
10	Виды необходимого технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	2	
11	Виды производственного инвентаря, правила его безопасного использования.	2	
12	Правила оформления заказа на продукты со склада. Приемка продуктов со склада и от поставщиков.	2	
13	методы определения качества продуктов при приемке.	2	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	
12.	Определение качества поступившей домашней птицы	4	
13	Обработка мяса домашней птицы. Проверка качества домашней птицы.	4	
14	Приготовление полуфабрикатов (заправка, подготовка для фарширования)	4	
15	Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из домашней птицы	4	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
13.	Расчет выхода массы отходов (массы нетто, массы брутто) при обработке домашней птицы	2	
14	Расчет выхода полуфабрикатов из домашней птицы для различных видов кулинарного использования (варки, припускания, жарки, тушения, запекания, фарширования).	2	
15	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01</b>	101	
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изготовление таблиц: «Нормы отходов овощей по сезонам»</li> <li>2. Доклад на тему: «Применение пряностей и приправ при приготовлении сложной кулинарной продукции»</li> <li>3. Составление технологических схем обработки корнеплодов (по видам)</li> <li>4. Изготовление таблиц: «Пищевая ценность мяса»</li> <li>5. Доклад на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из мяса»</li> <li>6. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса</li> <li>7. Расчет сырья и отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса</li> <li>8. Сообщение на тему: «Экзотическая рыба для ресторана»</li> <li>9. Составление технологических схем обработки рыбы.</li> <li>10. Доклад на тему: «Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы»</li> <li>11. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы»</li> <li>12. Сообщение на тему «Значение морепродуктов в питании»</li> <li>13. Изготовление таблиц: «Условия хранения полуфабрикатов из рыбы»</li> <li>14. Изготовление таблиц: «Расчет сырья и отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы»</li> <li>15. Изготовление таблиц: «Пищевая ценность куриной, утиной и гусиной печени»</li> <li>16. Доклад на тему: «Кулинарные тайны приготовления домашней птицы»</li> <li>17. Презентация на тему: «Приготовление и оригинальная сервировка блюд из птицы»</li> <li>18. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы»</li> <li>19. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка мяса птицы»</li> <li>20. Распечатать фото полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы.</li> </ol>	<p>3</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>3</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>3</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>3</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>3</p> <p>8</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>	
<p>Производственная практика. ПП.01</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;</li> <li>• Работа на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>• выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на</li> </ul>	18	

<p>нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.</li> <li>• Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;</li> <li>• работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>• выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> </ul>	<i>18</i>	
<p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;</li> <li>• работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>• выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> </ul>	<i>18</i>	
<p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;</li> <li>• работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;</li> <li>• выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;</li> </ul>	<i>18</i>	
<p>эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности</p> <p>Всего</p>	<i>346+101 CP</i>	

**Учебная практика УП.01**

**Виды работ**

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования.

Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (простые формы нарезки).

Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (сложные формы нарезки).

Техника разделки различных видов мяса.

Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции.

Технология приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.

Механическая кулинарная обработка различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.

Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции.

Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.

Механическая кулинарная обработка домашней птицы, разделка птицы на части.

Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции

Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.

72

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

Рабочее место ученика – 25-30, ученическая доска, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

производственные столы, разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, ОБ, ножи поварские, соответствующая посуда, поварская игла, муляжи нарезки корнеплодов и клубнеплодов, муляжи блюд, пароконвектомат, холодильное оборудование, весовое оборудование, механическое оборудование (овощерезки, мясорубка, блендер, миксер и т.д.); столовая посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

##### **1. Учебники:**

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2014 – 400с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014 – 272 с.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 20014, 240 с.

##### **2. Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2015 - 496 с.
2. Ахиба С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2014 – 500 с.

##### **3. Дополнительные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2013 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2013 – 320 с.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2014 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2012 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2014 – 108 с.

##### **4. Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество» Москва
2. «Гастрономъ» Москва

## **Интернет-ресурсы**

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://s-l-s.ru>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

1. Профессиональный модуль изучается в ознакомительном формате, с включением 72 часов учебной практики. Данный модуль является базовым для изучения профессионального модуля 07выполнение работ по профессии «Повар» МДК 07.01 «Повар»; профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и лабораторные занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и лабораторных занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и профессии «Технология продукции общественного питания»

### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие среднего профессионального образования, а так же опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	Наблюдения во время практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции,(температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении пищи, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.(расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда,	Экспертная оценка выполнения практической работы

	взаимозаменяемость)	
	Рациональность распределения времени на приготовление и подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.(самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество рыбы и готовых полуфабрикатов из рыбы.	Наблюдения во время практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа.(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы

	Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Рациональность распределения времени на приготовление. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество домашней птицы и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.	Наблюдения во время практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из	Защита практической работы.

	домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.(самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.	Оценивать, по органолептическим показателям, качество овощей, плодов, грибов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.	Наблюдения во время практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению	Тестовые задания, графический диктант.

	оптимальных условий по приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции. согласно СНиПа.(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при подготовке овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Подготовка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложной кулинарной продукции. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Рациональность распределения времени на приготовление и организацию по подготовке овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.

	Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов для сложных блюд;	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
	Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, плодов, грибов.	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен (квалификационный)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки, оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	итоговый контроль.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие мета технологические линии для себя и бригады предприятия общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	Защита практических, лабораторных
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Проектная деятельность, роль бригадира в раб группах
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, олимпиада, и тд

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, все виды практик.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, все виды практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, роль бригадира в аб группах
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет организаторские качества, при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	В чрезвычайных ситуациях, при исполнении воинской обязанности уметь вести процесс производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Все виды практик.