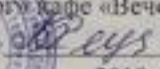


1

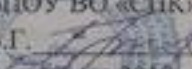
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор
ООО «Восторг» кафе «Вечернее»
Жукова В.И. 
« 20 » августа 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ГБПОУ ВО «СПК»
Зварич В.Г. 
« 21 » августа 2019 г.



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2019

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
Цикловой
методической комиссией
технологии общественного питания
Протокол № 11
от « 17 » 06 2019 года

Зам.директора по УР Соломина Л.В. / Соломина Л.В. /
Заведующая УиПП Воропаева Ю.А. / Воропаева Ю.А. /

Председатель ЦМК
Корсакова Ю.А. / Корсакова Ю.А. /

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза Ремисова А.В. методист
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

Корсакова Ю.А. председатель ЦМК
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза Директор ООО «Восток»
капит. Восток» Журилова Н.А.
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО



СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
1.2 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам	4
1.3 Место учебной практики в структуре образовательной программы	5
1.4 Трудоемкость и сроки проведения учебной практики	6
1.5 Места прохождения учебной практики	6
2 Результаты освоения программы учебной практики	7
3 Структура и содержание учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	15
5. Контроль и оценка результатов учебной практики	18
Приложение 1 – Перечень производственных работ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», а также требования стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Основной целью производственной практики является: получение обучающимися практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.011 «Повар».

Задачи производственной практики

Основными задачами производственной практики является приобретение обучающимися профессиональных умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар», стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»:

- Организовывать рабочие места, своевременно проводить текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
- Подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- Проверять наличия, оформлять заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
- Принимать по количеству и качеству продукты, расходные материалы.
- Организовывать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации

- питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- Выполнять задания (заказы) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой организации питания.
 - Подготавливать к реализации (презентации) готовые супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски (порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
 - Упаковывать готовые супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.
 - Организовывать хранение готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
 - Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
 - Выполнять разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
 - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

1.3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.4. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость производственной практики составляет 252 академических часа (7 зачетных единиц – 7 недель) и проводится на 3 курсе в 5-м семестре – 108 часов (3 недели) и в 6-м семестре – 144 часа (4 недели), включая дифференцированный зачет по итогам производственной практики.

1.5. Места прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на базах сторонних организаций, осуществляемая на основе двусторонних договоров между ГБПОУ ВО «СПК» и соответствующими предприятиями, организациями или учреждениями.

Общие требования к подбору баз практик:

область профессиональной деятельности организаций – баз практики: 33
Сервис, оказание услуг населению (по направлению общественное питание);
оснащенность современным оборудованием;
наличие квалифицированного персонала;
близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» чемпионата, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

	макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен:

приобрести практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем производственной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<p>Раздел 1. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Тема 1.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения супов разнообразного ассортимента</p>	<p>24</p>

<p>Раздел 2. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих соусов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих соусов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Тема 2.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>12</p>
<p>Раздел 3. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>Тема 3.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента</p>	<p>18</p>

хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 3.2 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента</p>	18
	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 3.3 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из бобового разнообразного ассортимента</p>	12
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 3.4 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из макаронного разнообразного ассортимента</p>	18
<p>Раздел 4. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению,</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с</p>	<p>Тема 4.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц</p>	12

<p>подготовке к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>разнообразного ассортимента</p>	
		<p>Тема 4.2 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога разнообразного ассортимента</p>	12
		<p>Тема 4.3 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из сыра разнообразного ассортимента</p>	12
		<p>Тема 4.4 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента</p>	18
<p>Раздел 5. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>Тема 5.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента</p>	18

<p>хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 5.2 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>12</p>
<p>Раздел 6. Выполнение работ по организации рабочего места, приготовлению, подготовке к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания в</p>	<p>Тема 6.1 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента</p>	<p>24</p>

<p>мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 6.2 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>18</p>
		<p>Тема 6.3 Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>12</p>
<p>Раздел 7. Выполнение работ по организации обслуживания потребителей</p>	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Тема 7.1 Обслуживание различных групп потребителей с учетом особенности организации питания</p>	<p>12</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <p>ИТОГО:</p>			<p>252 часа, (7 недель)</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению производственной практики

4.1.1. Перед началом производственной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. Обучающиеся в период производственной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности в организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики;
- соблюдать действующие в правила распорядка организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики.

4.1.3. Контроль прохождения производственной практики возлагается на руководителя производственной практики ГБПОУ ВО «СПК».

4.2. Учебно-методическое обеспечение производственной практики

Перед началом практики заведующий учебной и производственной практикой и преподаватель, ответственный за производственную практику, проводят организационное собрание обучающихся.

Цели организационного собрания:

- 1) объявление сроков проведения производственной практики;
- 2) знакомство с программой, целями и задачами производственной практики;
- 3) инструктаж по общим положениям техники безопасности, пожарной безопасности и охране труда;
- 4) выдача дневников по производственной практике, методических рекомендации для оформления отчета по производственной практике;
- 5) определение порядка прибытия на базу практики и выполнения заданий под руководством ответственного лица от организации.

В установленный день завершения практики заверенные подписью руководителя производственной практики от предприятия и печатью предприятия дневник и отчет сдаются руководителю производственной практики от колледжа.

4.3 Требования к материально-техническому оснащению рабочих мест на базе практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Сифон;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.4. Информационное обеспечение производственной практики:

Печатные издания:

1. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>

4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. В ходе производственной практики осуществляется промежуточный контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных разделами программы производственной практики, оценивается руководителем производственной практики по окончании прохождения практики.

5.2. По итогам производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.3. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность выполнения обучающимся конкретного вида (варианта) работы, качество оформления отчета по результатам выполнения задания, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 2.1 – ПК 2.8) по основному виду деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, профессионального стандарта 33.011 Повар, стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

Результаты прохождения производственной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p style="text-align: center;">соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – дневник по производственной практике – оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики – дифференцированный зачет по производственной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник по производственной практике – оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики – дифференцированный зачет по производственной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю
--	---	--

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре 	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Определять этапы решения задачи; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия; Определять необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе при выполнении работ производственной практики</p> <p>Характеристика обучающегося, составленная руководителем производственной практики от предприятия</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации; Определять необходимые источники информации; Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию; Выделять наиболее значимое в перечне информации; Оценивать практическую значимость результатов поиска; Оформлять результаты поиска.</p>	

<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Применять современную научную профессиональную терминологию; Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).</p>	
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение.</p>	

профессиональной деятельности	Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Тематика производственных работ	Количество часов
Организация процессов приготовления, реализации и хранения супов разнообразного ассортимента	24
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента	18
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента	18
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из бобового разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд и гарниров из макаронного разнообразного ассортимента	18
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из сыра разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки разнообразного ассортимента	18
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента	18
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	12
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента	24
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	18
Организация процессов приготовления, реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из кролика разнообразного ассортимента	12
Обслуживание различных групп потребителей с учетом особенности организации питания	12