

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:45:34
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
В ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика **ПП 01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)**

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и полное наименование специальности

СПО на базе основного общего образования

уровень образования, на базе которого осваивается ППСЗ

Факультет **среднего профессионального образования,**

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра **технология пищевых производств, общественного питания и товароведения**

Форма обучения **очная**

г. Махачкала 2022

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик М.С. Загирова М.С. Загирова
(ФИО уч. степень, уч. звание)
« 16 » 09 2022 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика
Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2022 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности
Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2022 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 20.09 2022 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии
Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2022 г.

Декан факультета М.М. Абдусаламова
М.М. Абдусаламова
ФИО

Начальник ОПиСТВ Э.Б. Агуева
Э.Б. Агуева
ФИО

Проректор по УР Н.Л. Баламирзоев
Н.Л. Баламирзоев
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика является частью ОПОП ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения производственной практики

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей образовательной программы СПО по основным видам деятельности и в соответствии с ФГОС СПО;

- выполнение работ по специальности, характерных для поваров.

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.2. В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

Вид деятельности – 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
иметь практический опыт	ПК 1.3. Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов. ПК 1.4.

	<p>Разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.</p>
уметь	<p style="text-align: center;">ПК 1.3.</p> <p>Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.4.</p> <p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; использовать лабораторную посуду и оборудование; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>
знать	<p style="text-align: center;">ПК 1.3.</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; особенности взаимодействия общества и природы; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с</p>

	<p>использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.4.</p> <p>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной практики

Всего - 72 часа,

в том числе:

Производственная практика проводится во третьем семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузки, час	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	Изучение инструктажа по технике безопасности, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Тема 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
			Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	Тема 2. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	8
			Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке	Тема 3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке	8
			Обработка, формовка, приготовление различными способами	Тема 4. Подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка,	10

			редких и экзотических видов овощей, грибов	простая и сложная нарезка)	
			Обработка, формовка, приготовление различными способами мяса, мясных продуктов в соответствии заказа	Тема 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа	10
			Обработка, формовка, приготовление различными способами редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа	Тема 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья	10
			Обработка, формовка, приготовление различными способами птицы, дичи в соответствии заказа	Тема 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	10
			Расчет стоимости полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	10
Всего					72

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональный модуль и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 2. Охрана труда на предприятиях общественного питания 3. Правила безопасности использования инвентаря	6
Тема 2. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. 2. Обработка экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе 3. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов. Проведение расчетов сырья и полуфабрикатов по формулам.	8
Тема 3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	8

<p>Тема 4. Подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)</p>	<p>1. Отработка приемов сложной нарезки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p> <p>2. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа</p>	<p>1. Методы обработки мяса для мясных блюд, способы минимизации отходов при подготовке мяса.</p> <p>2. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>3. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>4. Расчет массы сырья для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Расчет массы сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья</p>	<p>1. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>2. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска</p>	<p>1. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.</p> <p>2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента.</p>	<p>10</p>

на вынос, транспортирования.		
Тема 8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из овощей 2. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы 3. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из мяса 4. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.	10
Всего		72
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на основе заключенных договоров с организациями деятельность которых соответствует профессиональным компетенциями.

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями:

- ООО «КАФЕ МИКС»;
- ООО «Эскулап-М»
- Индивидуальным предпринимателем Магомедовой Самирой Шамильевной;
- Индивидуальным предпринимателем Ахмедиловой Патимат Шехмагомедовной;
- Индивидуальным предпринимателем Манташев Мугутдин Асадулаевич;

Производственная практика проводится в организациях, оснащенных современным оборудованием, использующим современные технологии, материалы и оборудование.

3.2. Перечень информационного обеспечения обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература:

1. Рагель С.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / С.И. Рагель. – [2-е изд., испр. и доп.]. – Минск: РИПО, 2021. – 570 с.; ил. [16 л.] – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=107> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-73-9
2. Светлович Д.В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д.В. Светлович. – Минск: РИПО, 2021. – 167 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=11153> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-88-3
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
5. Алексей Богданов: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Учебное пособие <https://www.labirint.ru/books/830869/> Издательство: Феникс, 2022 г. Серия: Среднее профессиональное образование. ISBN: 978-5-222-34615-0

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронно-библиотечная система издательства «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
2. www.consultant.ru — Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

3. www.garant.ru – Информационно-правовой портал
4. www.minfin.ru — Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
5. www.nalog.ru — Официальный сайт Федеральной налоговой службы
6. banki.ru – Финансовый информационный портал

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
3. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	Формы и методы контроля и оценки
Вид деятельности –1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
<p>Умения:</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.3.</p> <p>Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.4.</p> <p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; использовать лабораторную посуду и оборудование; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты отчета по производственной практике.</p>

документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

Знания:

ПК 1.3.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
пищевые вещества и их значение для организма человека;
особенности взаимодействия общества и природы;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.

ПК 1.4.

Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.

<p>Практический опыт: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.</p>	
---	--