

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю
Проректор по среднему
профессиональному образованию
Ряжовская О.С.
2025г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 5 от «28» марта 2025 г.

2025 год

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля.

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и
	повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.

Уметь	<p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
Знать	<p>требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (3 семестр)

всего – 36 часов, форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

(3 семестр)

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Расчет сырья и готовой продукции

Раздел 2. Первичная обработка
туш животных

Разработчик: Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент, доцент
кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2. Место производственной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. В результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
- Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

4. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики:

общие компетенции (ОК):

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

6. Разделы производственной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Первичная переработка сырья

Раздел 2. Технология производства продуктов питания из мясного сырья

Разработчик: Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ
УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля «ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»..

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;

уметь:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

**5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:
общие компетенции (ОК):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего –106 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

Разработчик: Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель
института среднего профессионального образования

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального «ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по
устранению отклонений от нормативов разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и

вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (4 семестр).

7. Разделы производственной практики профессионального (по профилю специальности) модуля:

Раздел 1. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

Разработчик: Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля.

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация работы структурного подразделения.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- организации работы основных производственных цехов;
- особенностей планирования деятельности предприятия;
- структуры издержек производства и прибылью
- организации контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба;
- проведения инструктажа по охране труда и ТБ.
- действующих нормативных документов, регламентирующих показатели безопасности и качества производимой продукции;
- правил и принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде.
- должностной инструкции работников подразделения;
- нормативно-правовых документов, регламентирующих область личной ответственности бригадира.
- содержания документов по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам .

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (6 семестр).

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Организация работы трудового коллектива

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Разработчик: Сычева Ольга Владимировна профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место производственной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация работы структурного подразделения.

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам .

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая

промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (6 семестр).

- 7. Разделы производственной практики (по профилю специальности)**
профессионального модуля:
- Раздел 1. Организация работы трудового коллектива
 - Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями
 - Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями
 - Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Разработчик: Сычева Ольга Владимировна профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля «ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- Подготовки сырья для изготовления мясных полуфабрикатов;
- Изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
- Работы с технической документацией
- Проведения лабораторных исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (5 семестр).

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Технология мяса полуфабрикатов из мяса с.-х. животных

Раздел 2. Технология мяса полуфабрикатов из мяса птицы

Разработчик: Трубина Ирина Александровна канд. тех. наук, доцент, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО,
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- Подготовки сырья для изготовления мясных полуфабрикатов;
- Изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
- Работы с технической документацией
- Проведения лабораторных исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

8. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических

процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (6 семестр).

6. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел.1 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Разработчик: Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

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

и профессиональные компетенции(ПК):

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (6 семестр).

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

Разработчик: Верещака Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

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

и профессиональные компетенции(ПК):

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего – 144 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (4 семестр).

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

Разработчик: Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА
УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

– работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

– брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

– самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

– ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и **профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (5 семестр).

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел. 1 Организация работы трудового коллектива

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Разработчик: Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА
ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
принятия управленческих решений;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (5 семестр).

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел. 1 Организация работы трудового коллектива

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Разработчик: Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ
УП.07 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.ти.

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1)

Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (ПК 1.2)

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. (ПК 1.3)

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2)

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4)

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2)

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. (ПК 4.4)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3)

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5)

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (4 семестр).

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Приготовление супов и соусов.

Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок.

Раздел 5. Приготовление сладких блюд Приготовление пирожных и тортов.

Раздел 6. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Раздел 7. Основы планирования и управления на предприятиях общественного питания

Разработчик: Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ
ПП.07 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1)
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (ПК 1.2)
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. (ПК 1.3)
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2)
- . Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4)
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2)
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. (ПК 4.4)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2)
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1)
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2)
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5)

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (4 семестр).

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Приготовление супов и соусов.

Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок.

Раздел 5. Приготовление сладких блюд Приготовление пирожных и тортов.

Раздел 6. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Раздел 7. Основы планирования и управления на предприятиях общественного питания.

Разработчик: Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1. Область применения рабочей программы

Производственная практика (преддипломная) является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (преддипломная) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы. Является завершающим этапом и проводится после освоения ООП СПО и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

3. Цель производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) в организациях различных организационно правовых форм.

4. В результате прохождения производственной практики (преддипломной) профессионального модуля обучающийся 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;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных

кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

- принятия управленческих решений;

5. Компетенции формируемые в результате прохождения производственной практики (преддипломной):

общие компетенции (ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК.01).

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК.02).

- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК.03).

- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК.04).

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК.05).

- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК.06).

- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК.07).

- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК.08).

- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК.09)

и профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.1).

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.2).

- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК.1.3).

- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК.2.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.2.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК.2.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК.3.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК.3.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (ПК.3.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.3.4).
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК.4.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК.4.2).
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК.4.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК.4.4).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК.5.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК.5.2).
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК.6.1).
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК.6.2).
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК.6.3).
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК.6.4).

6. Разделы практики:

Раздел 1. Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания

Раздел 2. Система и нормы материальной ответственности на предприятии

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Раздел 8. Организация работы структурного подразделения

Разработчик: Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования.