

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Загоруйкин
« 26 » декабря 2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.09 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер»

На базе основного общего образования

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» декабря 2014 г.
Председатель МК
_____ Э.М. Аблямитова

Судак, 2014

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер от 02.08.2013 №798

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионально образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ «РКИГ», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель специальных дисциплин

Белинская Екатерина Ивановна - мастер производственного обучения

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

Крутова Татьяна Ивановна - мастер производственного обучения

Макарцев Олег Анатольевич – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 12 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 17 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 09 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер, 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сложных десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 9.1. Готовить сложные холодные десерты.

ПК 9.2. Готовить сложные горячие десерты.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовление, оформление сложных холодных и горячих десертов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих десертов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов
- оценивать качество холодных и горячих десертов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления холодных и горячих десертов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих десертов;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении десертов;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения готовых десертов, температурный режим хранения;

- требования к качеству холодных и горячих десертов;
- температуру подачи холодных и горячих десертов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **171** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **81** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **54** часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – **27** часов;

учебной и производственной практики – **90** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сложных десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 9. 1 | Готовить сложные холодные десерты. |
| ПК 9. 2 | Готовить сложные горячие десерты. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 09 Приготовление сложных десертов

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|--|---|--|--|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 9.1. | Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов. | 63 | 30 | 22 | 15 | 18 | - |
| ПК 9.2. | Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов. | 54 | 24 | 18 | 12 | 18 | - |
| | Производственная практика, часов | 54 | - | | | | - |
| | Всего: | 171 | 54 | 40 | 27 | 36 | 54 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 09 Приготовление сложных десертов

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ. 09 Приготовление сложных десертов | | 171 | |
| МДК. 09 Приготовление сложных десертов | | 81 | |
| Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов. | | | |
| Тема 1.1. Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных десертов. | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>Лекция</p> <p>Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных десертов</p> <p>1. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов.</p> <p>2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.</p> <p>3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.</p> <p>4. Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов</p> <p>5. Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов</p> <p>6. Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов</p> <p>7. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.</p> <p>8. Требования к качеству готовых сложных десертов.</p> | 4 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|----------|
| Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов. | Содержание | 4 | 2 |
| | Лекция Технология приготовления сложных холодных десертов: - фруктовые, ягодные и шоколадные салаты; - муссы; - кремы; - самбуки; - пана-кота; - парфе; - сорбет; - бланманже; - чизкейк; - тирамису. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. | | |
| | Лабораторно-практические работы 1. Составление и оформление технологических карт сложных холодных десертов. 2. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, самбуков, кремов, пана-кота, парфе, сорбет, бланманже, чизкейк, тирамису. Проверка качества гастрономических продуктов органолептическим способом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных десертов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных десертов. Оценка качества холодных десертов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. 3. Оформление и отделка сложных холодных десертов, использование различных технологий приготовления и оформления холодных десертов. | 22 | |
| Самостоятельная внеаудиторная работа. Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач, составление технологических схем. | 15 | | |

| | | | |
|---|--|-----------|----------|
| Учебная практика. Виды работ: Приготовление сложных холодных десертов: муссов, самбуков, кремов, пана-кота, парфе, сорбет, бланманже, чизкейк, тирамису и др. Определение качества сырья органолептическим способом. Оценивание качества готовых изделий органолептическим способом. В соответствии с технологической картой. | | 18 | |
| Раздел 2 Приготовление сложных горячих десертов | | | |
| Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов | Содержание | 2 | 2 |
| | Лекция Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов. 1.Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудинги, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. 2.Технология приготовления сложных горячих десертов. 3.Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. 4.Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. | | |
| Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов | Содержание | 4 | 2 |
| | Лекция Технология приготовления сложных горячих десертов. 1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. 2.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. 3. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. | | |
| | Лабораторно-практические работы. | 18 | |

| | | | |
|--|--|------------|--|
| | <p>1. Составление и оформление технологических карт сложных горячих десертов.</p> <p>2. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудинги, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</p> <p>Проверка качества гастрономических продуктов органолептическим способом. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих десертов. Использование различных технологий приготовления и оформления горячих десертов. Оценка качества горячих десертов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>3. Оформление и отделка сложных горячих десертов.</p> | | |
| <p>Самостоятельная внеаудиторная работа. Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач, составление технологических схем.</p> | | 12 | |
| <p>Учебная практика. Виды работ: Приготовление сложных горячих десертов: муссов, самбуков, кремов, пана-кота, парфе, сорбет, бланманже, чизкейк, тирамису. Определение качества сырья органолептическим способом. Оценивание качества готовых изделий органолептическим способом. В соответствии с технологической картой.</p> | | 18 | |
| <p>Производственная практика. Виды работ. Ознакомление с предприятием его структурой, организацией работы производства. Ознакомление с сырьём. Ознакомление с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования. Отработка практических навыков по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению и оформлению сложных холодных и горячих десертов. Участие в ведении основных технологических операций. Отработка изделий по перечню учебно-производственных работ.</p> | | 54 | |
| Всего | | 171 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарного производства», учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления кулинарного производства»: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, обучающие фильмы, муляжи.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, колонки, компьютер, экран.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

1. Технологическое (механическое) оборудование: взбивальная машина, тестомесильная машина, миксеры.
2. Тепловое оборудование: плиты электрические, жарочные шкафы, СВЧ-печь.
3. Холодильное оборудование: холодильник бытовой, холодильный шкаф.
4. Вспомогательное оборудование: производственные столы, стеллажи, шкафы, весы, моечные ванны, раковина, вытяжка.
5. Плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1 . Анфимова Н.А., Л.Л.Татарская, Т.И. Захарова «Кулинария»/ М.: «Экономика» 2005. - 290 с.

2. Бурашников Ю.М. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

3. ЕрмиловаС.В., Соколова Е.И. «Горты, пирожные и десерты»: учебное пособие/М.:ИЦ «Академия», 2014.-80 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2011. – 320с.

5. Матюхина З.П., Э.П.Королькова, С.П.Ащеулова «Пищевые продукты товароведение »/ М.: «Экономика» 2007. — 232с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. - 7-е издание, / М: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.

7. Ратушный А.С., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М.: Экономика, 1983. -715с.

8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник /Ростов на Дону:Феникс, 2013. - 373с. (Среднее профессиональное образование).

9. Успенская Н.Р. «Практическое пособие для повара»/ М.: «Экономика» 1983.

10. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/М.: ИЗ «Академия»,2013.-304 с.

Электронные источники:

1. Зайцева И.А. Чизкейки и штрудели [Электронный ресурс]/ Зайцева И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39995>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2014.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2014.— 600 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41342>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет ресурсы:

| | |
|---|---|
| http://vitameal.ru/cook.php | Сайт Кулинария. Дополнительный материал по МДК |
| http://www.gastronom.ru | Сайт журнала «Гастроном» |
| http://engene.gr.ru | Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности |
| http://www.rsl.ru | Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки) |

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций преподавателем в соответствии с расписанием консультаций. Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление сложных десертов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин имеющие высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины, наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. Осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ

| Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| <p>ПК. 9.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p> <p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p> | <p>- Наличие и правильность подготовленной технологической документации.</p> <p>- Грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>- Верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, самбуков, кремов, парфе, сорбетов, пана-коты, бланманже, тирамису, чизкейка.</p> <p>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>- Последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления.</p> <p>- Рациональность распределения рабочего времени.</p> <p>- Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>- Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе.</p> <p>-Соблюдение правил проведения</p> |

| | |
|---|---|
| <p>клиентами.</p> <p>ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>бракеража.</p> <p>- Соблюдение правил трудового распорядка</p> |
| <p>ПК .9. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p> <p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с</p> | <p>- Наличие и правильность подготовленной технологической документации.</p> <p>- Грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда.</p> <p>- Верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</p> <p>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>- Последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления.</p> <p>- Рациональность распределения рабочего времени.</p> <p>- Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>- Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе.</p> <p>-Соблюдение правил проведения бракеража.</p> <p>-Соблюдение правил трудового распорядка</p> |

| | |
|--|--|
| применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | |
|--|--|