

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
_____ Димова О.А.
« ____ » _____ 2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа производственной практики (далее ПП.05) профессионального модуля по профессиональному модулю **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, №44898).

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»
Забайкальского края

Разработчики:

Епифанцева Н.М., мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического и торгово-кулинарного циклов

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 05
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПП 05
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 05
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 05
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 05

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 05

1.1 Область применения программы

Область применения программы, в которой обучающиеся, освоившие образовательную программу по профессиональному модулю «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**» могут осуществлять профессиональную деятельность в сфере различных форм собственности для различных категорий потребителей (33. Сервис, оказание услуг населению общественное питание).

1.2 Цели и задачи ПП.03

Формирование и развитие у обучающихся первоначальных профессиональных практических умений по виду деятельности в рамках общих и профессиональных компетенций для освоения рабочей профессии: обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующего модуля и необходимых для выполнения задач.

- адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях;
- воспитание у обучающихся сознательной дисциплины, взаимопомощи;
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях питания различных форм собственности;
- развитие и совершенствование практических навыков в соответствии с современными требованиями к рынку услуг на предприятиях питания;
- накопление опыта самостоятельного выполнения различных видов работ определенной сложности (развитие навыков сервисной деятельности в сфере обслуживания на ПП различных типов);
- приобретение устойчивых навыков при работе на современном оборудовании;
- формирования умений согласовывать свой труд с трудом ответственным по бригаде совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование профессионально-ценных качеств (быстрота, координированность и согласованность действий, наблюдательность, развитие глазомера);
- развитие у обучающихся профессиональной этики в сфере питания.

1.3. Место проведения ПП 05 ПП.05 проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области (предприятия питания различных форм собственности).

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПП 05

Всего **252 часов**

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 05

2.1 Требования к результатам освоения ПП 05

В результате прохождения ПП 05 по видам профессиональной деятельности **ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов.

Результатом освоения программы ПП является овладение обучающимися видов деятельности:

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции по видам деятельности.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате прохождения ПП по видам профессиональной деятельности, обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов:

МДК 01. 05 Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Знать	<ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- методы подготовки сырья продуктов, приготовления теста, отделочных п/ф, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе региональных;- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных п/ф промышленного производства;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных п/ф, формование, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требований к безопасности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 05

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3.1 Тематический план

№ п/п	Раздел	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Раздел 1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
2	Раздел 2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48
3	Раздел 3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	60
4	Раздел 4	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60
5	Раздел 5	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72
Итого:			252

3.2 Содержание учебной практики

Код ПК	Наименование раздела ПП	Номер и наименование темы	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ВД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		252	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		12	
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>Ознакомление с предприятием. Инструктаж по безопасности труда пожарной безопасности, производственной санитарии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомиться с типом предприятия, категорий штатным расписанием и квалификацией работников. Режимом работы, правилами внутреннего трудового распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, планом товарооборота, прибылью, рентабельностью. - Изучить структуру предприятия взаимосвязь производственных помещений. - Изучить источники снабжения сырьем. - Проанализировать работу предприятия (цехов): санитарно гигиеническое состояние, условий труда; соблюдение требований техники безопасности; обеспечение предприятия оборудованием. - Обучающиеся должны в дневнике описать краткую характеристику предприятия. - Подготовка к работе: безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). 		6	3
	<p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче ит.д.).</p>		6	
ПК 5.2.-.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		48	

<p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Размораживание замороженных готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.</p>	48	3
<p>ПК 5.3.</p>	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	60	
<p>Раздел 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и хлеба порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий и хлеба на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	60	3

	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий и хлеба перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.		
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	60	
Раздел 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.	60	3
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72	
Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода	72	3

	<p>изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых пирожных и тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Размораживание замороженных готовых пирожных и тортов перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.</p>		
<p>УМЕТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных п/ф, формование, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требований к безопасности. 			
ИТОГО		252	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 05

4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Общее положение: ПП.05 проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и учебной практики. Практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер». Объем, содержание и сроки проведения ПП.05 определяются учебным планом.

Обучающиеся проходят ПП.05 на рабочих местах предприятий питания различных форм собственности, согласно договора. За обучающимися закрепляются руководитель практики от предприятия.

Режим труда обучающегося: работа в соответствии с режимом предприятия, в цехах или на участках предприятия. Продолжительность рабочего дня 6 часов. Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001 г. №197 ФЗ).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники
Комплект плакатов
Интернет – ресурсы

Обязательным условием допуска к ПП.05 в рамках профессиональных модулей ПМ.05 является освоение умений и знаний, необходимых для получения первичных профессиональных навыков.

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УП 05

Образовательное учреждение реализующее подготовку по программе профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий, итоговый контроль проводится руководителем практики от предприятия и работником закрепленным за обучающимся в процессе прохождения производственной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p> <ul style="list-style-type: none">- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных п/ф, формование, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требований к безопасности.

