	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

УТВЕРЖДАЮ


Зам. директора по УПР и М

\_\_\_\_\_ Е.Д. Берлева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
 по профессиональному модулю  
**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 очная форма обучения

2016 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 2 из 16</b> <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**


на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1  
от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


**Эксперты от работодателя:**

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», нач. цеха, Л.М. Шапошникова

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 3 из 16</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	9
3. Условия реализации программ учебной практики	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения


С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен **иметь практический опыт:**

- 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;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 5 из 16</b> <b>Контрольный экз.</b>


- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**


- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 7 из 16</b> <b>Контрольный экз.</b>

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

**1.2 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03 - 36 часов.**


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 8 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

### 1.3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 3.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	6
ПК 3.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	6
ПК 3.3	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд овощей, грибов и сыра.	12
ПК 3.4	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	12
<b>Всего:</b>		36



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение: **РП УП ПМ 03 19.02.10**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 10 из 16**

**Контрольный экз.**

## 2.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		36
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Содержание	
	1	Приготовление супов-пюре, супов кремов.
	2	Приготовление супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей.
	3	Приготовление супов национальной кухни.
	4	Приготовление супов европейской кухни.
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Содержание	
	1	Приготовление сложных горячих соусов белых, красных, соусов без муки.
	2	Приготовление сложных яично-масляных смесей.
	3	Приготовление сложных горячих фирменных соусов.
	4	Приготовление сложных соусов национальной кухни.
	5	Приготовление сложных соусов европейской кухни.
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд овощей, грибов и	Содержание	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: Рабочая программа учебной практики  
Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 11 из 16

Контрольный  
экз.

сыра.	1	Приготовление сложных блюд из отварных и припущенных овощей и жареных овощей. Приготовление сложных блюд из тушёных и запечённых овощей.	6
	2	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра	6
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание		
	1	Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Приготовление сложных блюд из запечённой рыбы.	6
	2	Приготовление сложных жареных, тушёных и запечённых блюд из мяса и домашней птицы.	6
<b>Всего:</b>			<b>36</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.


#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.


Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

#### **3.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами,

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 14 из 16</b> <b>Контрольный экз.</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы овощей для изготовления сложных супов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса и приготовление сложных супов;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по МДК</li> </ul>
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных соусов;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления соусов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul>




Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной практики  
Условное обозначение: РП УП ПМ 03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 15 из 16  
Контрольный  
экз.

	<ul style="list-style-type: none"><li>- организация технологического процесса приготовления сложных соусов;</li><li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li></ul>	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработка ассортимента приготовления сложных блюд;</li><li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li><li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li><li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li><li>- расчет сырья для приготовления блюд;</li><li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li><li>- организация технологического процесса приготовления блюд;</li><li>- приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li></ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"><li>- Защиты практических работ;</li><li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li><li>- Тестирование по разделу МДК</li></ul>
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li><li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li><li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li><li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li><li>- расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления блюд;</li><li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li></ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"><li>- Защиты практических работ;</li><li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li><li>- Тестирование по разделу МДК</li></ul>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: <b>РП УП ПМ 03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 16 из 16</b> <b>Контрольный экз.</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>- подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	
--	---	--