

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**


ПРИНЯТА:

на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с. Дивное
Протокол № 1 от 28 августа 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО:

приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное
от 31 августа 20 20 г. № 115/О/Д

СОГЛАСОВАНО:

директор ООО «Дивенский общепит»

И. В. Тугай

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.»
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10.
«Технология продукции общественного питания»**

4 КУРС ОБУЧЕНИЯ

с. Дивное 2020 г.

ОДОБРЕНА

на заседании Методического совета

ГБПОУ АТ с. Дивное

СОГЛАСОВАНО:

зам. директора по УПР

Р.А. Смаян

« 28 » августа 20 20 г.

Председатель Методического совета

О.А.Переверзева

Протокол № 01 от « 28 » августа 20 20 г.

Разработана на основе Федерального
государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии
19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»
утвержденного приказом Министерства
образования и
науки Российской Федерации от
22.04.2014 г. № 384

Разработчик: Тимура Ольга Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

Рецензент: **Ольга Анатольевна Переверзева, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ АТ с. Дивное**
содержание рабочей программы соответствует требованиям федерального компонента
государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня
рекомендована к реализации в ГБПОУ «Агротехнический техникум» с. Дивное
в 20 __/20__ учебном году

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 4
2.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
6.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
	ПРИЛОЖЕНИЕ	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственной практики (далее – Программа) разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненных групп профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной профессии, для освоения практического опыта, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы по профессии.

Общими задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм;
- развитие мобильности студентов

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 746.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО.
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**
- Рабочая программа по ПМ.04 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**»;
- В организации и проведении ПП участвуют образовательное учреждение и профильные организации.

Образовательное учреждение:

- заключает договоры на организацию и проведение производственной практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают Программу и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой, мастер производственного обучения;
- контролирует реализацию Программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают Программу, планируемые результаты практики, задания на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися в организации;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие среднее специальное образование при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики, с момента принятия обучающихся в организацию на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются Программой практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Результаты прохождения практики обучающимися оформляются в дневнике по ПП, представляются в образовательное учреждение и учитываются при прохождении процедуры государственной итоговой аттестации выпускников.

1. ПАСПОРТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

соответствующих профессиональных компетенций (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.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в повышении квалификации при наличии основного

общего, среднее (полное) общее, профессиональное образование, опыт работы не требуется

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

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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;
- 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

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;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** является овладение

обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовать 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.
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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Аудиторной, час.	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Экзамен по ПМ.01, в т.ч. консультации	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	256	164	92		128		96	72
	Производственная практика	72							
	Учебная практика	96							
	Всего:	384	164	92		128		96	72

<p align="center">3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</p>	
<p>Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Характеристика основных способов разрыхления теста.</p> <p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и использованием различных технологий. Виды теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Выбор способов формовки сдобных хлебобулочных изделий.</p> <p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Методы и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление тортов. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества. Технологический процесс приготовления слоеных и вафельных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.</p>	<p align="center">96</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает прохождение производственной практики обучающимися на предприятиях/организациях Апанасенковского района на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации и прохождению производственной практики.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение рабочей программы ПМ 04.01. профессии "Технология продукции общественного питания".

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Общее руководство и контроль за производственной практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно – производственной работе, непосредственное руководство производственной практикой осуществляется преподавателем. Преподаватели осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», высшее или среднее профессиональное образования по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях/ресурсных центрах не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения Программы производственной практики осуществляется мастером-наставником, проходит в виде выполнения выпускной практической квалификационной работы по виду профессиональной деятельности (ВПД)

Формой промежуточной аттестации по ПП является дифференцированный зачет, аттестационный лист по ПП, дневник по производственной практике и характеристика профессиональной деятельности обучающегося.

При освоении программ профессиональных модулей, реализации производственной практики в полном объеме, в последнем семестре обучения формой государственной итоговой аттестации является экзамен (квалификационный) (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения» ФГОС СПО, содержание которого должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, а сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятий/организаций, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	оценка выполнения практической квалификационной работы
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск информации,	- наблюдение за выполнением

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности, наличие положительных отзывов о работе в составе коллектива.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- оценка спортивных достижений; - оценка сдачи норм во время военных сборов.

Форма аттестационного листа по производственной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики

4. Виды, объем и качество работ, выполненных обучающимся во время практики:

№ пп	Виды работ	Затраченное время	Качество
Производственная практика		96	
1	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из безопарного теста.	6	
2	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из безопарного теста.	6	
3	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из опарного теста.	6	
4	Технология приготовления праздничного теста.	6	
5	Технология приготовления песочного теста и тортов из него.	6	
6	Технология приготовления бисквитного теста и тортов из него.	6	
7	Технология приготовления слоеного теста и тортов из него.	6	
8	Технология приготовления заварного теста и тортов из него.	6	
9	Технологический процесс приготовления крошковых пирожных.	6	
10	Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
11	Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
12	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	6	
13	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	6	
14	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	6	
15	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых	6	

	кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.		
16	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	6	

«_____» _____ **2019 г.**

(подпись руководителя практики)

(ФИО руководителя практики,