

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области

«Марковский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Маркс, 2019 г.



Рабочая программа учебной практики ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года. по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

Гостева И.Ю. Гостева И.Ю.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК сферы
общественного питания

Протокол № 01

От «19» августа 20 19 г.

Председатель ЦМК сферы
общественного питания

Горбатова Г.В. Горбатова Г.В.

Составитель:

Федоренко Н.В., преподаватель
высшей категории
ГАПОУ СО «МПК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики: учебная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности.

Требования к результатам освоения учебной практики: Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по профессии.

Требования к умениям:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного

сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,
хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 2.1. -2.7.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-организация рабочего места; -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; -расчет сырья; -механическая кулинарная обработка сырья; -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6
			Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	18
			Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	18
			Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12
			Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12

			Тема 2.6 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	4
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	2
			Всего часов	72

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72	
<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места; -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; -расчет сырья; -механическая кулинарная обработка сырья; -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента . 			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Содержание	6	3
	1 Подготовка продуктов перед приготовлением канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Требования к качеству продуктов для канапе и бутербродов. Организация рабочего места по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Технологические схемы и алгоритмы на приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Приготовление сложных и закусочных бутербродов, канапе и горячих бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Содержание	18	3
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества сырья. Технология приготовления овощных салатов сложного ассортимента. Требования к качеству салатов сложного ассортимента.	6	3

	2	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Технология приготовления салатов с мясом и мясными продуктами. Технология приготовления рыбных салатов сложного ассортимента Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	3	Проверка органолептическим способом качества сырья. Технология приготовления овощных винегретов сложного ассортимента. Требования к качеству винегретов сложного ассортимента. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	Содержание		18	3
	1	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей .Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	2	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки яиц для приготовления холодных блюд. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд . Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	3	Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из грибов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,	Содержание		12	3
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.	6	3

нерыбного водного сырья сложного ассортимента		Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	2	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Правила оформления и отпуска холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Содержание		12	3
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	6	3
	2	Виды оформления и температура подачи холодных блюд и закусок из с/х птицы. Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.6. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	Содержание		4	3
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Технология приготовления холодных соусов и заправок. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	4	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.			2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета: «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
 - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Индукционная плита,
- Пароконвектомат,
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
- Мультиповар,

- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашина Philips SAECO RI 9755
- фритюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,

- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

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

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений

сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

9.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Дополнительные источники:

- 1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2014– 272 с.
2. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар».Технология приготовления пищи: справочник технолога, Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2013
4. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария».
5. Н.П. Ковалев «Русская кухня».
6. Ю.М. Новоженев «Кулинарная характеристика блюд».
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф.образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: ОИЦ «Академия», 2014. – 96 с.

Электронные ресурсы.

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

Сайты кулинарных телепередач

1. 1tv.ru/sprojects - "edimdoma.ru" - "Едим дома" от Юлии Высоцкой
2. ntv.ru/peredacha/poedinok – (Кулинарный поединок)
3. domashniy.ru – (Спросите повара)
4. smak.ua (Смак)
5. coolmenu.ru – (Видео рецепты)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики осуществляется преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, модулю. Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

ОВД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

