


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им.Н.И.Кузнецова»


Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

 С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.

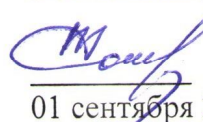


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № от 31 августа 2022 г.

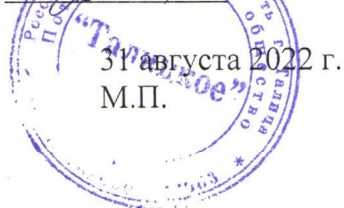
 / С.А. Яковенко /

Утверждаю
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов
01 сентября 2022 г.

Согласовано:
Председатель правления
ПО «Талицкое»

 О. Ю. Пономарева


31 августа 2022 г.
М.П.

Рабочая программа производственной практики ПП.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 16675 «Повар».

Программа разработана на основе профессионального стандарта "Повар" (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н, зарегистрирован в Минюсте России 21.10.2011 N 22111).

Автор: Рожина Кристина Евгеньевна, мастер п/о

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Производственная практика профессионального модуля

ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.01

Производственная практика:

Всего часов - 360

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов учебной практики	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем производственной практики, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	ПП.01 Производственная практика	360				-	360	-
	Всего:	360	-	-		-	360	-

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание практического задания	60	
	1		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов
	2		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей
	3		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей
	4		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей
	5		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей
	6		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод
	7		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты
	8		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов
	9		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных и замороженных овощей и плодов
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	Содержание практического задания	36	
	1		Выполнение нарезки клубнеплодов простыми, сложными формами
	2		Выполнение нарезки корнеплодов простыми, сложными формами
	3		Выполнение нарезки капустных, луковых, салатных овощей
	4		Выполнение нарезки грибов
	5		Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков, перца
Тема 2.1. Механическая	Содержание практического задания	24	
	1		Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.

кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	2	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	
	3	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	
	4	Особенности разделки чешуйчатой рыбы	
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание практического задания		72
	1	Оценка качества поступившей рыбы.	
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	
	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	
	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.	
	6	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	
	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	8	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	9	Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения.	
	10	Фарширование рыбы	
	11	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	
12	Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.		
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем мясного цеха и организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления п/ф	
	2	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4	Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке	
	5	Овладение навыками кулинарного разруба туш, жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	
	6	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление мясной натуральной, рубленой и котлетной массы	
7	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями		
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем.	
	2	Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4	Подготовка тушек птицы к разделке	
	5	Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы, фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	
	6	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
7	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее		
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	2	Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	3	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	
4	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря		

	5	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	6	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления	
	7	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	
	2	Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	
	3	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	4	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	5	Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию, Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	6	Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	
	7	Оценка качества теста, полуфабрикатов. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №			-
Учебная практика раздела №			-
Виды работ			-
Производственная практика раздела № (если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики)			-
Виды работ			-
Курсовой проект (работа)			-

3. Условия реализации рабочей программы

3.1. Технические средства обучения и оборудование лаборатории

Овощной цех:

Картофелеочистительная машина МОК -125;
 овощерезательная машина МРО-50-200;
 машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160;
 производственные ванны, производственные столы, ведра, тазы, кастрюли, дуршлаг;
 разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи;
 желобковый нож; нож для дочистки; нож для нарезания лука;
 нож для нарезания помидоров;
 гофрированный нож; фигурные выемки, весы

Горячий цех:

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К; универсальный привод
 ПУ-0,6; сковорода электрическая СЭСМ-0,2; весы; наплитная посуда: сковороды, кастрюли,
 сотейник, противни; шумовка, лопатка, разливаемые ложки, доски разделочные,
 производственные столы, терка, сито, толкушка, столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие;
 столовые приборы

3.2. Информационное обеспечение обучения.

- 1.Федеральный закон РФ 02 января 2000 года № 29-ФЗ (в ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»// Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
- 4.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
- 5.Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, Сборник технологических нормативов.
- 6.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 7.ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 8.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 9.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 10.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 12.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 13.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Основные источники:

- 1.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь М.: Изд.Центр «Академия» 2020.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров. М.: Изд.Центр «Академия», 2019 г.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов М.: Изд.Центр «Академия», 2019г

Интернет-ресурсы:

Рецептуры - www.millionmenu.ru
 Национальный кулинарный ресурс- www.supercook.ru
 Кулинарные рецепты- www.cook-master.ru

Кулинарные рецепты - www.povarenok.ru

Рецептуры - www.1001recept.com

Кулинарные рецепты - www.kuharka.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется преподавателем после прохождения практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Практическое задание</p>
<p>ПК 1.2 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации 	<p>Практическое задание</p>

	<p>стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Знания требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Умения рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Практическое задание</p>