

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю
Директор ГПОУ «СТТ»
 Ушакова И.В.
« 31 » августа 20 21 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

образовательной программы среднего профессионального образования по
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2021 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г.);
- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- рабочей программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 31 августа 2021 г.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сосногорский технологический техникум».

Разработчики:

Терёшина Анна Сергеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории;

Чупракова Оксана Владимировна, мастер производственного обучения, первой квалификационной категории.

Эксперт от работодателя:

ИП Кислицын И.С.

(место работы)

Коммерческий директор

(занимаемая должность)



(Кислицын И.С.)

(подпись, инициалы, фамилия)

М.П.

©ГПОУ «Сосногорский технологический техникум», 2021

© Терёшина А.С., Чупракова О.В., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	4
1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики...	31
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	32
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34
3.1 Тематический план производственной практики.....	34
3.2 Содержание производственной практики.....	35
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	38
4.1 Требования к условиям проведения производственной практики.....	38
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	38
4.3 Организация образовательного процесса.....	39
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	39
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	40
ПРИЛОЖЕНИЕ	44
ПРИЛОЖЕНИЕ А (Аттестационный лист).....	44

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: 16675 Повар, 12901 Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики является освоение видов профессиональной деятельности: по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предусмотренных ФГОС.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Дескрипторы (действие)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 2.1.- 2.8	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента			
ПК 2.1., 2.2., 2.3.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества</p>

7

		<p>момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.</p> <p>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.</p> <p>Доводить бульоны, отвары, супы до</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,</p>

8

	<p>вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	<p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

9

	<p>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов. Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток.</p>
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<p>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

10

ПК 2.1., 2.4.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического</p>

		<p>Определять степень готовности соусов.</p> <p>Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	Хранение, отпуск горячих соусов.	<p>Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать соусные</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуса с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих соусов.</p> <p>Температура подачи горячих</p>

		полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.	соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов. Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов. Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Рассчитывать стоимость горячих соусов. Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент и цены на горячие соусы. Правила торговли. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 2.1., 2.5.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

13

		Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых

14

		<p>соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подбирать соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>и макаронных изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

15

<p>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>		<p>Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачей, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Требования к безопасности</p>
--	--	---	--

16

		<p>продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток.</p>
	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1., 2.6.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для</p>

17

		<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p>	<p>приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Доводить блюдо из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд</p>

18

		<p>приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Подбирать, соусы, элементы оформления.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
	Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.	<p>Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи</p>

19

		<p>порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p>	<p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток.</p>
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
ПК 2.1., 2.7.	Подготовка основных продуктов и	Оценивать наличие, подбирать в	Правила выбора основных

20

	дополнительных ингредиентов.	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты,	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

21

		полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать	Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.
--	--	---	--

22

		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>	

23

		<p>требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p>	<p>нерыбного водного сырья.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток.</p>
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
ПК 2.1., 2.8.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для</p>

24

		<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</p>	

25

		<p>соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать</p>	<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--

26

		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила охлаждения,</p>

27

		<p>дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток.</p>
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		<p>Расчислять стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

28

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03.	Использование актуальной нормативно-	Определять актуальность нормативно-	Содержание актуальной

29

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы

30

действовать в чрезвычайных ситуациях	в		профессии.	задействованные профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.	в
ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	в	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	на и	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.	

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего 36 часов.

31

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией государственного и иностранного

	языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Наименование тем	Количество часов по темам
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента	6
			Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимент	6
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
		6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
	Всего часов:	36		36

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Условия проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2008. -352 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования/Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2014 – 288 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2016 – 128 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.
2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. Москва: издательско-торговая корпорация «Данков и К», 2012.-592 с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-112 с.

Нормативно-техническая документация:

1. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2012- 1016 с.

Интернет ресурсы:

1. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>
2. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-povarenok.ru>.

4.3. Организация образовательного процесса

В рамках освоения профессионального модуля проводится производственная практика с целью комплексного освоения обучающимися вида профессиональной деятельности, а так же приобретения опыта практической работы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника по производственному обучению и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

Код профессиональных компетенций	Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	- оценка выполнения работ во время производственной практике; - аттестационный лист
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных		

изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических занятий, прохождения

	<ul style="list-style-type: none"> неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. 	учебной практики
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности. 	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности; применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования. 	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; планирование профессиональной деятельность. 	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; проявление толерантности в рабочем коллективе. 	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. 	

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - презентация бизнес-идеи; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.

ПРИЛОЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЕ А

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ производственной практики

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа № _____ Курс _____

по профессии - 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ п/п	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения
1	Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента.	6	
2	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6	
3	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	6	
4	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6	
5	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6	
6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6	
ВСЕГО		36	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

За прохождении производственной практики заслуживает оценку « _____ »

« _____ » _____ 20__ г.

_____/_____/_____
(подпись мастера производственного обучения) (Ф. И. О.)

_____/_____/_____
(подпись руководителя практики на предприятии) (Ф. И. О.)

М.П.