

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

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

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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 рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

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

Практический опыт	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Умения	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знания	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.02-216 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 2.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
ПК 2.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	18
ПК 2.3	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	30
ПК 2.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	18
ПК 2.5	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	30
ПК 2.6	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	30
ПК 2.7	Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36
ПК 2.8	Раздел 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	48
Всего		216

## 2.2. Содержание производственной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		36
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление бульонов и отваров.	Практические занятия (практическая подготовка)	
	Приготовление бульонов и отваров. Правила варки. Классификация. Органолептическая оценка качества, хранение бульонов и отваров..	6
	Способы оттяжки бульонов. Подготовка мяса для первых блюд.	6
	Приготовление щей, борщей	6
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление супов разнообразного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление рассольников, солянок, супов с картофелем, крупами и макаронными изделиями..	

	Приготовление супов-пюре, супов кремов супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей.	6
	Приготовление супов с субпродуктами, с домашней птицей.	6
	Приготовление сладких и холодных супов.	6
	Приготовление супов национальной и европейской кухни.	6
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление соусов различного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление горячих соусов белых, красных, соусов без муки. Приготовление сложных яично-масляных смесей.	
	Приготовление сложных горячих фирменных соусов.	6
	Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	
	Приготовление сложных соусов национальной и европейской кухни.	
Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных и жареных овощей.	
	Приготовление сложных блюд из тушёных и запечённых овощей.	6
	Приготовление блюд из круп и бобовых. Правила варки каш.	6
	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
	Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни.	6
Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных блюд из яиц.	
	Приготовление сложных блюд из творога.	6
	Приготовление сложных блюд из сыра и муки	6

	Приготовление сложных блюд национальной кухни.	6
	Приготовление сложных блюд европейской кухни.	6
Раздел 7. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных горячих закусок из рыбы.	
	Приготовление сложных блюд из отварной припущенной и жареной рыбы.	6
	Приготовление сложных блюд из тушёной и запечённой рыбы.	6
	Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы национальной и европейской кухни.	6
Раздел 8. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практические занятия (практическая подготовка)	
	Приготовление сложных горячих закусок из мяса.	6
	Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса.	6
	Приготовление сложных блюд из тушёного и запеченного мяса.	6
	Приготовление сложных отварных и тушёных блюд из домашней птицы.	6
	Приготовление сложных жареных и запечённых блюд из домашней птицы.	6
	Приготовление сложных блюд из субпродуктов.	6
	Приготовление сложных блюд из дичи и кролика	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы национальной и европейской кухни.	6
<b>Всего</b>		<b>216</b>



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

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

Реализация примерной рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

- инвентарь;

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш .проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред .проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

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

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики**

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

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

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы овощей для изготовления сложных супов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса и приготовление сложных супов;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы овощей для изготовления сложных супов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса и приготовление сложных супов;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных соусов;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления соусов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных соусов;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	Текущий контроль в форме : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента приготовления сложных блюд;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> </ul>	Текущий контроль в форме : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет сырья для приготовления блюд;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления блюд;</li> <li>- приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет сырья для приготовления блюд;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления блюд;</li> <li>- приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет массы рыбы для приготовления блюд;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы;</li> <li>- подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	
<p>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</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из мяса, с/х птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы мяса, птицы для приготовления блюд;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, с/х птицы;</li> <li>- подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практически работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование</li> </ul>