

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 15»

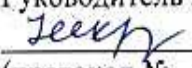
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
**ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения 3 года 10 месяцев

2018-2022 - учебные годы

III курс

с. Бея, 2018

РАССМОТРЕНА
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Н.А. Некрасова
(протокол № 7 от 23 июня 2018 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
 О.А. Кайлачакова
«24» июня 2018 г.



СОГЛАСОВАНА
Работодатель:
Директор АУ МО
детский лагерь «Березка»
 Л.С. Жицкая
«20» июня 2018 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы практики.....	4
1.2 Цели и задачи практики.....	4
1.3 Требования к результатам освоения практики.....	4
1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики.....	11
2 Содержание программы производственной практики.....	12
3 Условия организации и проведения производственной практики	14
3.1 Требования к учебно-методическому обеспечению практики.....	14
3.2 Требования к материально-техническому обеспечению	14
3.3 Информационное обеспечение производственной практики	14
4 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности

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

1.2 Цели и задачи практики

Целью данной программы является создание условий для формирования первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у обучающихся по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи: формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видом деятельности.

1.3 Требования к результатам освоения практики

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной ВД 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции:

ВПД	Требования к умениям и практическому опыту
ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».	
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.	Иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности

	<p>продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении бульонов и отваров; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь: безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления бульонов и отваров, порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании),</p>

	<p>упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично</p>

	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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.</p> <p>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 горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<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>Иметь практический опыт в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании),</p>

	<p>упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<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>Иметь практический опыт в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>

	<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<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>Иметь практический опыт в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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.</p> <p>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

Общие компетенции:

Код	Наименование профессиональных и общих компетенций
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, не рыбного 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 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Место и время проведения производственной практики:

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях, на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и каждым предприятием, куда направляется обучающийся. Выполнение программы производственной практики осуществляется на предприятиях по профилю профессии. Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа

соответствует требованиям программы производственной практики. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих и календарным учебным графиком. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательной организации и от предприятия (наставник). Общее руководство и контроль за практикой от образовательной организации осуществляет мастер производственного обучения. В период прохождения производственной практики с даты начала практики на обучающихся распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии. Результаты прохождения практики обучающимися представляют в образовательную организацию (отчет по практике: дневник, аттестационный лист, характеристика) и учитываются при выставлении оценки по промежуточной аттестации по практике.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 360 часов (10 недель)

III курс (второе полугодие)

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

№ п/п	Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объём часов
1	ПК 2.1-2.8.	<p>подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознает недоброкачественные продукты, соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>Тема 1.1 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.2 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p> <p>Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Тема 1.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p> <p>Тема 1.9 Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий и закусок из отварной, припущенной и тушеной рыбы</p> <p>Тема 1.10 Приготовление, подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий и закусок из жареной и запеченной рыбы</p>	<p>18</p> <p>18</p> <p>18</p> <p>18</p> <p>30</p> <p>30</p> <p>30</p> <p>24</p> <p>30</p> <p>30</p>

	<p>порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции, ведет расчеты с потребителями.</p>	<p>Тема 1.11 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из нерыбного водного сырья 24</p> <p>Тема 1.12 Приготовление, подготовка к реализации блюд из отварного, припущенного и жареного мяса, мясных продуктов 30</p> <p>Тема 1.13 Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного и запеченного мяса, мясных продуктов 30</p> <p>Тема 1.14 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика 24</p> <p>Дифференцированный зачет 6</p>
--	--	---

3 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа производственной практики;
2. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
3. Документы по практике:
 - направление,
 - договор,
 - дневник, отчёт,
 - задание на практику,
 - аттестационный лист,

3.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы ПП. ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» осуществляется в производственных цехах ПОП (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

3.3. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования: М: Издательский центр «Академия», 2016 г.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования: М: Издательский центр «Академия». 2016 г.

Дополнительные источники:

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.pitportal.ru/>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Контроль и оценка результатов практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Оценка результатов выполняется на основе документов, подготовленных обучающимися. Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

4.2. Для получения оценки по практике обучающийся обязан представить следующий комплект отчетных документов:

- заполненный дневник;
- аттестационный лист;
- характеристику.

4.3. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций.

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы. Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося. Оценка по результатам практики выставляется с учетом полноты и своевременности представления дневника практики в соответствии с заданием на практику. Оценивание по практике производится в форме дифференцированного зачета. Вывод об уровне сформированности ОК и ПК (достаточном или недостаточном) руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценивания результата	Формы и методы контроля
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Соответствие и правильность действий по подготовке и	Дифференцированный зачет

	<p>эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>Использование различные технологий приготовления блюд в соответствии с требованиями и дальнейшем использованием;</p> <p>Эстетичное оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд и гарниров и з макаронных изделий;</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации инвентаря и оборудования;</p> <p>Соблюдение правильного температурного и временного режима;</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования.</p>	
--	---	--

