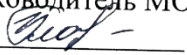


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Блажко И.В.
(протокол № 4 от 27 июня 2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«28» июня 2024г.

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

профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Разработал: Мастер производственного
обучения

Червяков Александр Васильевич

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. ПАСПОРТПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13
6 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15

Пояснительная записка

Рабочая программа производственной практики **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016г.№1569**; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№610н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331

Утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014г. №1134н, примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** по профессии 43.01.09.регистрационный номер 22.1216 №44898.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

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

ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики – совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующим и профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, 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 не использованных 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.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Всего – 360 часа (10 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих профессиональных компетенций в рамках **ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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 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 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место ,оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдая правила охраны труда на предприятии общественного питания.
ПК2.2	Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации суп разнообразного ассортимента	Приготовить и оформить супы разнообразного ассортимента к реализации на предприятии общественного питания.
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.

	разнообразного ассортимента.	
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое	Приготовить и оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного

3.2 Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Кол - во часов
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий ,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
Тема 1.2 . Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья.	Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента		12
Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления бульонов.	2
	Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы.	2
	Приготовление рыбного бульона.	2
	Приготовление грибных, овощных отваров.	2
	Приготовление отваров на молоке и молочно - кислых продуктов	4
Раздел 3. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента		20
Тема 3.1. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Подготовка сырья для приготовления заправочных супов.	2
	Приготовление борщей, щей.	2
	Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и	2

	крупками.	
	Приготовление солянок.	2
	Подготовка сырья для приготовления молочных супов	2
	Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами.	2
	Приготовление пюре образных супов.	2
Тема 3.1. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов.	2
	Приготовление прозрачных и холодных супов.	2
	Приготовление сладких супов.	2
Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.		14
Тема 4.1. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	Подготовка сырья для горячих соусов.	2
	Приготовление соусов мясных красных.	2
	Приготовление соусов белых на мясном бульоне.	2
	Приготовление соусов на рыбном бульоне.	2
	Приготовление молочных и сметанных соусов.	2
	Приготовление грибных соусов.	2
	Приготовление холодных и сладких соусов.	2
Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,		8

бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 5. 1. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей , грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.	2
	Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей .	2
	Приготовление блюд фаршированных овощей.	2
Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,		18
Тема 6.1. Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.	Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога.	6
	Приготовление блюд из яиц.	6
	Приготовление блюд из творога.	6
Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.		24
Тема 7.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий ,закусок из рыбы , нерыбного водного сырья.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	2
	Приготовление из тушеной , жаренной и запеченной рыбы.	4
	Приготовление блюд из котлетной массы.	6
	Приготовление блюд из морепродуктов.	6
	Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		30

Тема 8.1 Характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика.	Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	6
Тема 8.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика	Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.	6
	Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса.	6
	Приготовление блюд из рубленого мяса.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРО ИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТДи организациями.

ГБПОУ СГКСТДосуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТДс указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию/учреждению/организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия/учреждения/организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждениях, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014 – 420 с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И. – М.: Академия, М., 2014 – 224 с.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С. – М.: Академия, М., 2012. – 230 с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. – М.: Академия, М., 2013 – 370 с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 – 160 с.

2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524 с.

3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н. – М.: Академия, М., 2006 – 187 с.

4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 – 187 с.

5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215 с.

7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 – 321 с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 – 378 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web-мастер Козлова Н.В. – Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997. –
Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998. –
Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРО ИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также студентами обучающимися в дифференцированном зачете.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата ¹
	1.
ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для

	изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены..
ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7. Время приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 8. Хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бульонов, отваров
ПК2.3 Осуществлять	1. Внешний вид приготовленных супов

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям из заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления супов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение приготовленных супов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.
---	--

	ассортиментасоблюдены. 14.Правилаэлектробезопасностипри приготовлении супов разнообразного ассортиментасоблюдены.
ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячихсоусовразнообразного ассортимента	1. Вес приготовленных горячих соусов разнообразного ассортиментасоответствует заданномузначению. 2 Внешний вид приготовленных горячих соусов разнообразного ассортиментасоответствует заданным условиям. 3 Цвет приготовленных горячих соусов разнообразного ассортиментасоответствует заданнымусловиям. 4 Запах приготовленных горячих соусов разнообразного ассортиментасоответствует заданнымусловиям. 5 Вкус приготовленных горячих соусов разнообразного ассортиментасоответствует заданнымусловиям. 6 Консистенция приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 7 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортиментасоответствует установленным требованиям. 8 Время приготовления горячих соусов разнообразного ассортиментасоответствует заданномузначению. 9 Инвентарьоборудованиепри приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента используются соответствии сустановленнымитребованиями. 10 Санитарно-гигиенические

ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента соблюдены.. 1 Внешний вид приготовленных горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2 Цвет приготовленных горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3 Запах приготовленных горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4 Вкус приготовленных горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5 Консистенция приготовленных горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6 Вес приготовленных горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7 Температура подачи горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8 Сервировка и оформление
--	---

	технологических операций при приготовлении горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10 Время приготовления горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11 Хранение горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12 Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 14 Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного
ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным

	3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям из заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданному
--	---

	11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь оборудования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента используется в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

	сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям из заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выполняется в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента используются в
--	---

	требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены..
ПК2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

	соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям изданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--

	разнообразного ассортимента соблюдены.
--	--