

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

Разработала: Мастер производственного
обучения

Стряпкова Людмила Александровна

с. Бея, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. ПАСПОРТПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15
5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	17
6 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	18

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, дичии 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 при обретению 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 часов .

Итоговая аттестация в форме экзамена.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и 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 наименованиеПК	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 ассортимента.	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	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

	Оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ассортимента на предприятии общественного питания.
--	---	---

Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Подготовить рабочее место, оборудование, сырье исходные материалы для приготовления горячих блюд	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье для приготовления горячих блюд место, кулинарных изделий, закусок.	6
	Соблюдать правила охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья.	6
Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовить бульоны, отвары разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятиях общественного питания	подготовить сырье для приготовления бульонов	6
	приготовить костный, мясокостный и бульоны из птицы	12
	приготовить рыбный бульон	6
	приготовить грибной, овощной отвары	6
	приготовить отвары на молоке и молочно-кислые	12
Раздел 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов разнообразного ассортимента.		
Тема 3.1. Приготовить и оформить супы разнообразного ассортимента к реализации, на предприятии общественного питания	подготовить сырье для приготовления заправочных супов.	12
	приготовить борщи, щи.	12
	приготовить картофельные супы, супы с макаронными изделиями и крупами	12
	приготовить солянки	12
	подготовить сырье для приготовления молочных супов	12
	приготовить суп молочный с макаронными изделиями, крупами и овощами	12
	приготовить пюреобразные супы	12
	подготовить сырье для приготовления прозрачных супов	12
	приготовить прозрачные и холодные супы	12
	приготовить сладкие супы	12
Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.		
Тема 4.1. Приготовить горячие соусы для разнообразного ассортимента для непродолжительного хранения на предприятии общественного питания.	подготовить сырье для горячих соусов	6
	приготовить соусы мясные красные	6
	приготовить соусы белые на мясном бульоне	6
	приготовить соусы на рыбном бульоне	6
	приготовить молочные и сметанные соусы	6
	приготовить грибные соусы	6
	приготовление холодных соусов	6
Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,		
Тема 5.1. Приготовить и оформить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,	подготовить сырье для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	6
	приготовить блюда из припущенных и	12

макаронных изделий.	тушеных овощей	
	приготовление блюд из фаршированных овощей	12
Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий ,закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
Тема 6.1.Приготовить и оформить горячие кулинарные изделия, закуски из яиц, творога.	подготовить сырье для приготовления блюд из яиц и творога.	6
	приготовить блюда из яиц.	6
	приготовить блюда из творога	12
Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.		
Тема 7.1.Приготовить и оформить горячие, блюда, кулинарные изделия и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.	подготовить сырье для приготовления блюда закуска из рыбы и нерыбного водного сырья	6
	приготовить блюда из отварной и припущенной рыбы	6
	приготовить блюда из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	6
	приготовить блюда из котлетной массы	6
	приготовить блюда из морепродуктов	12
Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента		
Тема 8.1.Приготовить и оформить горячие, блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	подготовить сырье для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	12
	приготовить блюда из отварного и тушеного мяса	12
	приготовить блюда из жаренного и запеченного мяса	12
	приготовить блюда из рубленного мяса	6
	приготовление блюд из тушеной жареной птицы	6
	Экзамен	6
	Всего	360

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1.Организация практики

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

ГБПОУ СГКСТД осуществляет 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 СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а так же 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 зачислять с 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 распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, 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 Е.А. 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения(освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата
	1.
ПК2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями 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 электро безопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных

	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 разнообразного ассортимента соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соблюдены.
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 и 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. 12.Инвентарь и оборудование при приготовлении супов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.
---	---

	ассортимента соблюдены. 14.Правила электробезопасности при приготовлении супов разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1.Вес приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 2.Внешний вид приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.Цвет приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Запах приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Вкус приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Консистенция приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Время приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении горячих соусов

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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения
--	--

	технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10.Время приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11.Хранение горячих блюда 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 14.Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соблюдены.
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 условиям.

	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 и 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 значению.
--	---

	11.Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12.Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента используются 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.
ПК2.7Осуществлять 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. 5.Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

	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 и 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 выполнено 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 соответствии с установленными требованиями. 13.Санитарно-гигиенические
--	---

	требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены. 14.Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК2.8Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента	1.Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2.Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4.Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5.Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7.Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

	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 и заданным 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 мяса, домашней птицы, дичи и кролика
--	---

	разнообразного ассортимента соблюдены.
--	--

