

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Урюпинский агропромышленный техникум»**

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

Урюпинск, 2022 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Урюпинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Рыкова Л.П., мастер производственного обучения

Согласовано:

Молоканова К.М. – главный технолог БКК «Урюпинский»



Рассмотрена

на заседании предметно-цикловой комиссии
профессиональных дисциплин

протокол № 1 от « 06 » 09 2022 г.

Председатель ППЦК А.В. Ветошкина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы практики.

Рабочая программа учебной 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/специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610 н (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 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность; сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики, цели и задачи практики.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, направлена на достижение следующих целей:

закрепление знаний и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими первичных профессиональных навыков и первоначального практического опыта работы по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

ознакомление с основными видами социального инструментария, используемого социальными учреждениями в своей деятельности;

получение первичных профессиональных умений по профессии, приобретение опыта организационной работы;

повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию.

2. Результаты освоения учебной практики

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

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.

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.

2.1. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 9 недель - 324 часа.

2 курс 3 семестр 4 недели - 144 часа

2 курс 4 семестр 5 недель - 180 часов.

2. Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и 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.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		

УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		324 часа
УП.02.1. Приготовление бульонов и отваров. Прозрачные супы. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов (консоле). 4. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Прозрачный суп с домашней лапшой и гренками. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований к безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.2. Приготовление рыбных бульонов. Супы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбного бульона. 4. Приготовление «Солянка рыбная». Суп региональной кухни «Уха Ростовская» 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований к безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.3. Приготовление бульонов и отваров для заправочных супов (щи, борщи) Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление заправочных супов «Борщ с фасолью и картофелем», «Щи зеленые» 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.	6

	6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований к безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.4. Приготовление бульонов и отваров для заправочных супов (рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов. «Рассольник домашний», «Солянка сборная мясная» 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований к безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.5. Приготовление супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление супов – пюре из тыквы, печени. Молочный суп с овощами. 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.6. Приготовление холодных супов, сладких супов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодных супов «Борщ холодный». 4. Приготовление сладких супов Суп из смеси сухофруктов	6

	5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.7. Приготовление молочных супов и национальных супов. Оформление, отпуск, хранение. ПК.2.1, 2.2., 2.3.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление национальных супов суп «Харчо» 4. Приготовление молочных супов с крупой, овощами. Молочный суп с тыквой и крупой. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.8. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение. ПК.2.1, 2.2., 2.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассеровок. 5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», голландский, томатный, белый с рассолом и т.п.). 7. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований к безопасности готовой продукции.	6

	10. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.9. Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Картофель в молоке. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.10. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Блюда из овощных масс. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Свекла тушеная в сметане. Рагу из овощей 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Хранение охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.11. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Картофель жареный основным способом. Картофель жареный во фритюре. Крокеты картофельные. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Хранение охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

УП.02.12. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Блюда из овощных масс. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных. Капуста жареная, лук фри, зелень фри. Драники с белой фасолью. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Хранение охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.13. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Гратен из цветной капусты. Грибы фаршированные. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Хранение охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.14. Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Тыква по-гречески. Картофельный гратен. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Хранение охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.15. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из круп. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6

	5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Каша гречневая рассыпчатая с луком и шпиком. Лапшевник с творогом. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Хранение охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.16. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш и блюд из макаронных изделий. Ризотто с тыквой. Паста карбонара. 4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.17. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники) и бобовых. Котлеты перловые с грибным соусом. Лобио из зеленой фасоли. Лазанья 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.18. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Лапшевник с творогом. Фалафель. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом	6

	соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.19. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Ризотто. Каша манная молочная. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.20. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. Паста с креветками в чесночном соусе. Каша пшенная с тыквой. Паста карбонара. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.21. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из круп и бобовых. Плов с изюмом. Гороховый гратен с грибами и ветчиной. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения	6

	режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.22. Приготовление блюд из яиц и творога. <i>ПК.2.1, 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). 4. Приготовление блюда вареники ленивые с вишневым соусом. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
УП.02.23 Приготовление блюд из яиц и творога. <i>ПК.2.1, 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление горячих блюд из творога (сырники с морковью и карамельным соусом). Приготовление блюд из яиц Фриттата с брокколи. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
УП.02.24. Приготовление блюд из яиц и творога. <i>ПК.2.1, 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из яиц (омлет натуральный, омлет фаршированный овощами). 4. Приготовление горячих блюд из творога (пудинг творожный с соусом из цитрусовых). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6

УП.02.25. Приготовление блюд и гарниров из отварной и припущенной рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Рыба припущенная с соусом белым с рассолом 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.26. Приготовление блюд из тушеной и жареной рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Рыба тушеная в томате с овощами. Жареная рыба целиком с гарниром «Овощной стир-фрай». 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.27. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбных блюд. Судак жареный, маринованный с имбирем и корицей. Рыба в тесте жареная. Рыба запеченная по- мароккански в рукаве. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.28. Приготовление блюд из	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

морепродуктов <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i>	2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из морепродуктов (кальмары фаршированные) 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.29. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы и гарниров к ним. Проверочная работа по приготовлению блюд из рыбы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.7.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рыбы, гарнир, соус. Тельное из рыбы, картофель жареный брусочками, соус из брокколи. Оформление, подача. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.30. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное мясо). <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление отварного мяса. Язык отварной. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.31. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (жареное мясо). <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов. Бефстроганов, гарнир. 4. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом	6

	соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.32. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы (жареное мясо) <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареного мяса и домашней птицы. Печень жареная, соус, гарнир 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.33. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное мясо) <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса. Азу. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.34 Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное мясо) <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареного мяса. Говядина тушеная с черносливом. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6

УП.02.35. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов, птицы (запеченное мясо) <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из запеченного мяса. Окорочка фаршированные, гарнир, соус. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7 Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.36. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (запеченное мясо) <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из запеченного мяса. Плов из птицы. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7 Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.37. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Тефтели, гарнир, соус. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.38. Приготовление блюд из птицы, дичи и кролика. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой котлетной массы. Оладьи из печени. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6

	5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.39. Приготовление мясных блюд и блюд из домашней птицы. Проверочная работа. <i>ПК.2.1, 2.2, 2.4., 2.5., 2.8.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Проверочная работа по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы (котлета по-киевски, картофель пай, соус брусничный). 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.40. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого безопарного теста 4. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи). 5. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.41. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого безопарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Осетинский пирог с тыквой и сыром, с капустой и сыром, с фасолью. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

УП.02.42. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого безопарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Пицца «Маргарита» 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.43. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого опарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Расстегаи 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных и изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.44 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого опарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Кулебяка с капустой, рисом, мясом. 4. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.45. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого опарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Осетинский пирог треугольный с сыром, пирог полуоткрытый с вишней. 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

УП.02.46. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого опарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Ватрушки с творогом (повидлом), 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.47. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Пирог полуоткрытый с вишней (яблоками, сливой, смородиной, клюквой). 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.48. Приготовление пресного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из пресного теста. Пельмени, вареники. Осетинский пирог с мясом. Блинчики фаршированные. 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.49. Приготовление пресного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из пресного теста. Пельмени, вареники. 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	

	9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
УП.02.50. Приготовление пресного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из пресного теста. Осетинский пирог с мясом. 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.51. Приготовление пресного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из пресного теста. Блинчики фаршированные. 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02.52. Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него. <i>ПК.2.1, 2.5., 2.6.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из пресного теста. Пирожки с тыквой. Волованы. 6. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
УП.02. 53, 54	Дифференцированный зачет	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся.

Оснащение рабочих мест мастерской «Учебная кухня ресторана» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Эл.плита 4-х комфорочная
2. Рыбоочиститель
3. Холодильник 2 шт.
4. Весы настольные электронные
5. Микроволновая печь.
6. Электромясорубка
7. Шкаф шоковой заморозки
8. Машина для вакуумной упаковки;
9. Овоскоп;
10. Нитраттестер;
11. Производственные столы.
12. Стеллаж для посуды.
 - ✓ - мусат для заточки ножей.
 - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ ножи поварской тройки;
 - ✓ набор инструментов для карвинга;
 - ✓ щипцы универсальные;
 - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
 - ✓ венчик;
 - ✓ ложки;
 - ✓ мерный стакан;
 - ✓ сито;
 - ✓ шенуа;
 - ✓ половник;
 - ✓ таяпка;
 - ✓ тендрайзер ручной;
 - ✓ пинцет;
 - ✓ миски из нержавеющей стали;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород;
 - ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
 - ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
 - ✓ корзины для отходов;
 - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
 - ✓ пергамент, фольга;
 - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
 - ✓ перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 186 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:
 - «Повар. Приготовление вторых блюд».
 - «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
 - «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
2. Электронные пособия:
 - Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-

07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф>...neryibnogo-vodnogo-syirya.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
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.	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 приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид приготовленных бульонов и отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных бульонов и отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных бульонов и отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных бульонов и отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных бульонов и 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 и отваров разнообразного ассортимента

	выполнено в соответствии с установленными требованиями. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении бульонов и отваров разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отваров и бульонов разнообразного ассортимента соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении бульонов и отваров разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид приготовленных супов 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 заданным условиям. 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 используется в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении супов разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении супов разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 2.4. 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.

ПК. 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	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 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 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 и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента используется 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.
ПК 2.6. 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.

ПК 2.7. 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. 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 установленным требованиям. 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 используется 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.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	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 и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным

блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	условиям. 3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента используется в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно – гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соблюдены.
---	---