



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ-МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. Директора по УПР

И.В. Головань И.В. Головань

**УТВЕРЖДЕНА**

приказом директора № 290

от 02 сентября 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих и  
служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Арктические ресурсы»  
наименование организации (работодателя)

Менеджер  
наименование должности

подпись

И.О.Ф.

\_\_\_\_\_ 2021 г.

Форма обучения очная

Курс 2,3


Семестр 4,5

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- положения о практические подготовки (производственная практика) обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва).


#### РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения, на заседании методического объединения по направлению социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «25» 06 2021 г.  
Руководитель МО  Ф.З. Омарова

**СОГЛАСОВАНО** методическим советом  
Председатель МС  Е.А. Левина

**Организация-разработчик:** Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

**Составители:** Кудленок Екатерина Сергеевна, мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж»; 

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  | стр.      |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ<br/>(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)</b>        | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>            | <b>7</b>  |
| <b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>   | <b>11</b> |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>22</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>23</b> |

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

и основных видов деятельности (ВД):

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

**1.2 Цели и задачи практической подготовки (производственная практика):** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## **Требования к результатам освоения практической подготовки (производственная практика)**

В результате прохождения практической подготовки (производственная практика) в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

О<sub>1</sub> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

О<sub>2</sub> выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

О<sub>3</sub> упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

О<sub>4</sub> оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

О<sub>5</sub> ведении расчетов с потребителями.

## **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практической подготовки (производственная практика):**

В рамках освоения ПМ 02 - 252 часа

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (производственная практика) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по основным видам деятельности:

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  
(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)

| Код ПК | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| 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                  |



### 3 СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

| Код профессиональных компетенций   | Наименования профессиональных модулей  | Количество часов производственной практики по ПМ | Виды работ  |
|--|--|--|---|
| 1  | 2  | 3  | 4   |
| <p>ПК 2.1.<br/>ПК 2.2.<br/>ПК 2.3.<br/>ПК 2.4.<br/>ПК 2.5.<br/>ПК 2.6.<br/>ПК 2.7.<br/>ПК 2.8.</p> | <p><b>ПМ.02</b><br/><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> | 252  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления бульонов, приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы, рыбы, грибного и овощного отвара.</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления заправочных супов.</li> <li>Приготовление борщей, щей.</li> <li>- Приготовление картофельных супов, с макаронными изделиями и крупами.</li> <li>- Приготовление рассольников, солянок.</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления молочных супов, приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами.</li> <li>- Приготовление супов-пюре</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов, приготовление прозрачных и холодных супов</li> <li>- Приготовление сладких супов</li> <li>- Подготовка сырья для горячих соусов. Приготовление соусов белых на мясном, рыбном бульоне.</li> <li>- Приготовление молочных и сметанных, грибных соусов.</li> <li>- Приготовление холодных и сладких соусов.</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.</li> <li>- Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей.</li> <li>- Приготовление блюд из фаршированных овощей.</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога.</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</li> <li>- Приготовление блюд из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.</li> <li>- Приготовление блюд из котлетной массы.</li> <li>- Приготовление блюда из морепродуктов.</li> <li>- Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.</li> </ul> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.</li><li>- Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса.</li><li>- Приготовление блюд из рубленого мяса.</li><li>- Приготовление блюд из тушеной, жареной птицы</li></ul> |
|--|--|--|---|



## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

### **4.1 Условия проведения практической подготовки (производственная практика)**

Реализация рабочей программы практической подготовки (производственная практика) предполагает проведение практической подготовки (производственная практика) на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2 Организация образовательного процесса**

Практическая подготовка (производственная практика) проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к практической подготовке (производственная практика) является освоенная практическая подготовка (производственная практика)

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- производственная характеристика;

#### **Дополнительные материалы:**

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за учебную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие , руководители учебной практики, представители предприятий-партнеров.

#### **Отчетная документация мастера производственного обучения:**

- договора о прохождении практики;
- приказы о закреплении наставников на производстве;
- аттестационный лист;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- Материалы и протокол экзамена (квалификационного).

### **4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство практической подготовкой (производственная практика) осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство практической подготовкой (производственная практика) обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-2 раза в 3 года.

## **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется преподавателем в форме зачета/диф. зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в составе которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

| Результаты обучения<br>(освоенные профессиональные компетенции)  | Формы и методы<br>контроля и оценки<br>результатов обучения   |
|--|---|
| <b>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</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>2. Подготовка оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>3. Подготовка сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>4. Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</li> <li>6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</li> </ol> |
| <b>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2. Цвет приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>3. Запах приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>4. Вкус приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>5. Консистенция приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> </ol>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>условиям.</p> <p>6.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>7.Время приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>8.Хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>9.Инвентарь и оборудование при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>11.Правила электробезопасности при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента соблюдены.</p>   |
| <p><b>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</b></p> | <p>1.Внешний вид приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленных супов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления супов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11.Хранение приготовленных супов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении супов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении супов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении супов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> |
| <p><b>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>             | <p>1.Вес приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>2.Внешний вид приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Цвет приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>4.Запах приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Вкус приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Консистенция приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>7.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Время приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>9.Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>11.Правила электробезопасности при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>  |
| <p><b>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b></p> | <p>1.Внешний вид приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11.Хранение горячих блюд и гарниров из</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>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.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p> |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| <p><b>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b></p>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</li> <li>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соблюдены.</li> <li>14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента соблюдены.</li> </ol> |
| <p><b>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ol>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.</p> |
| <p><b>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</b></p> | <p>1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>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.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента соблюдены.</p> |
|--|---|