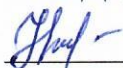




**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. Директора по УПР

 Н.Т. Багатыров

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора № 243  
от 01 сентября 2018

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

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

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ  
КУХНИ**

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

СОГЛАСОВАНО



наименование организации (работодателя)

наименование должности

подпись

И.О.Ф

«29» мая 2018 г.

МП

Форма обучения очная

Курс 1,2,3,4

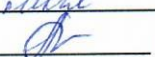
Семестр 1,2,3,4,5,6,8

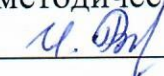
Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован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

- положения о производственной практике (производственном обучении) 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 подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 4 от «24» мая 2018 г.  
Руководитель МО  /Л.В. Кругляк/

СОГЛАСОВАНО методическим советом  
Председатель МС  /И.В. Рыбакова/

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

**Составители:** Балахнина Радмила Владимировна мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж»; 

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

**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;
- О<sub>2</sub> подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- О<sub>3</sub> обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- О<sub>4</sub> приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- О<sub>5</sub> ведении расчетов с потребителями.

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.

О<sub>1</sub> подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

О<sub>2</sub> выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

О<sub>3</sub> упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

О<sub>4</sub> порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

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

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

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;

О<sub>3</sub> приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

О<sub>4</sub> подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

О<sub>5</sub> приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

О<sub>6</sub> порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

О<sub>7</sub> ведении расчетов с потребителями

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

Всего – **1080** часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 72 часа

В рамках освоения ПМ 02 - 252 часа

В рамках освоения ПМ 03 - 108 часа

В рамках освоения ПМ 04 - 72 часа

В рамках освоения ПМ 06 - 576 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

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

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

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление кулинарной и кондитерской региональной кухни.

*(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)*

Код ПК	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

Код ПК	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Код ПК	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Код ПК	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни 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 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.</p>	<p><b>ПМ.01</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p>	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>- Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>- Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>- Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ul>
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</p>	<p><b>ПМ.02</b> <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> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <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, жареной 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> <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>
<p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.</p>	<p><b>ПМ.03</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>108</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок</li> <li>- Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>- Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>- Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>- Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.</li> </ul>
<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.</p>	<p><b>ПМ.04</b> Приготовление, оформление и подготовка</p>	<p><b>72</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>

<p><b>ПК 4.4.</b> <b>ПК 4.5.</b></p>	<p><b>к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов</li> <li>- Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Приготовление и оформление холодных напитки.</li> <li>- Приготовление и оформление горячие напитки.</li> <li>- Приготовление оформление и упаковка блюд к реализации.</li> <li>- Решение задач по расчету стоимости готовых блюд.</li> </ul>
<p><b>ПК 6.1.</b> <b>ПК 6.2.</b></p>	<p><b>ПМ.06</b> <b>Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</b></p>	<p><b>576</b></p>	<p>Блюда из овощей и грибов. Приготовление блюда «икра овощная», «икра грибная» Требования к качеству, подача. Приготовление холодных закусок «Сельдь с картофелем и луком», «сельдь с луком» Требование к качеству, подача. Приготовление закуски «Килька или хамса с луком и маслом», «рыба отварная с гарниром и хреном». Требования к качеству, подача. Щука фаршированная заливная с гарниром. Оформление, подача. Рыба жареная под маринадом. Требования к качеству, подача Заливное из птицы и дичи в форме. Требования к качеству, оформление, подача. Курица фаршированная (галантин). Требования к качеству, оформление, подача. Паштет из печени. Требования к качеству, подача. Условия и сроки хранения. Студень из говядины. Требования к качеству, подача. Условия и сроки хранения. Студень из свинины. Требования к качеству, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление бульонов. Мясокостный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон. Требования к качеству, использование. Приготовление борща. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща с картофелем и капустой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща сибирского. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща с фасолью. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща летнего. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление щи из свежей капусты. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление щи из квашеной капусты. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление щи из щавеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление щи зеленые. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление рассольника. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p>

			<p>Приготовление супа картофельного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление супа крестьянского с крупой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление супа полевого. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа с бобовыми. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление солянки сборной мясной. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление солянки домашней. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление солянки из птицы и дичи. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление супа молочного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление супа - пюре из картофеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление супа – пюре из репы. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление « уха с расстегаями». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление «уха рыбацкая». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление «Окрошка сборная мясная с квасом». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.</p> <p>Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «картофель отварной с луком и грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «СолаMAT из утки», Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Капуста тушеная с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Мясо, жареное в тесте». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Картофель тушеный с грибами и луком». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Котлеты картофельные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Зразы картофельные с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p>
--	--	--	--

			<p>Приготовление «Котлеты морковные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Котлеты свекольные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Котлеты капустные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «шницель из капусты». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Оладьи из тыквы». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Драники».</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рулет картофельный с овощами»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Запеканка картофельная с грибами»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Запеканка капустная»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба по - русски»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Щука фаршированная» целиком</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная в тесте»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из рыбы»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная с картофелем по - русски»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Шницель рыбный натуральный»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Зразы рыбные рубленные»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Тельное из рыбы»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Биштекс с яйцом»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Биштекс с луком»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Бефстроганов»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из говядины»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Стейк из оленины с ягодным соусом»</p>
--	--	--	---

			<p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Мясо тушеное»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Мясо шпигованное»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Мартан»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Гуляш из говядины»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из свинины»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Котлеты, биточки, шницели»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Тефтели с рисом и соусом»</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Голубцы с мясом и рисом»</p> <p>«Тетерев жареный с клюквой» Приготовление, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>«Шаньги» Приготовление, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление национального супа «Уха из муксуна», подача.</p> <p>Приготовление «Саламат» Технология приготовления. Составление технологической карты и схемы, правила подачи и сроки хранения.</p> <p>Традиционный суп с домашней лапшой. Приготовление, подача. Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. Популярное блюдо – «шарбин (пресные беляши)»</p> <p>Приготовление хантыйской выпечки. «Пирог с клюквой». Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Травяной настой из иван-чая»</p> <p>Приготовление «Оленина с брусникой тушеная в горшочках» Условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление блюда «Урашница». Правила подачи.</p> <p>Приготовление изделий из теста. «Чебуреки» Условия и сроки хранения. Правила подачи</p> <p>Приготовление изделий из теста. «Кулебяка с капустным фаршем» Условия и сроки хранения. Правила подачи.</p> <p>Приготовление изделий из теста. «Вареники с картофелем и со сметаной» Условия и сроки хранения. Правила подачи</p> <p>Приготовление изделий из теста. «Пельмени» Условия и сроки хранения. Правила подачи</p> <p>Приготовление изделий из теста. «Пирог, открытый с повидлом и свежими ягодами» Условия и сроки хранения. Правила подачи</p> <p>Приготовление изделий из теста. «булочки сдобные» Условия и сроки хранения. Правила подачи</p> <p>Приготовление изделий из теста. «Пирожки печеные, жареные с различными фаршами» Условия и сроки хранения. Правила подачи</p>
		1080	

## **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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами
<b>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой
<b>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;
<b>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии</b>	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



<p><b>с инструкциями и регламентами</b></p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>3.Подготовка сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>4.Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>5.Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>6.Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p><b>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b></p>	<p>1.Внешний вид приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных бульонов, отваров разнообразного ассортимента соответствует заданным 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. 11.Хранение горячих блюд и гарниров из 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>
--	---

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

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
---	--

<p><b>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>2.Подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>3.Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>4.Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</li> <li>5.Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента труда соблюдены.</li> </ol>
<p><b>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2.Цвет приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>3.Запах приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>4.Вкус приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>5.Консистенция приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>6.Вес приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>7.Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>8.Время приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>9.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>10.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.</li> <li>11.Правила электробезопасности при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.</li> </ol>
<p><b>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Внешний вид приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> </ol>

<p><b>ассортимента</b></p>	<p>2.Цвет приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Вес приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>6.Температура подачи приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>7.Сервировка и оформление приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9.Время приготовления салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение салатов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11.Инвентарь и оборудование при приготовлении салатов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p><b>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>1.Внешний вид приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>



	<p>соответствует заданному значению. 11.Хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p><b>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>	<p>1.Внешний вид приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11.Хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.</p>

<p><b>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2. Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>3. Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>4. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>5. Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>6. Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>7. Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>8. Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</li> <li>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>10. Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>11. Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.</li> <li>14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.</li> </ol>
--	--

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>2. Подготовка оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>3. Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</li> <li>4. Подготовка исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</li> <li>6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</li> </ol>
<p><b>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2. Цвет приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>3. Запах приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>4. Вкус приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>5. Консистенция приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>6. Вес приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>7. Температура подачи приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>8. Сервировка и оформление приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</li> <li>9. Последовательность выполнения технологических</li> </ol>

	<p>операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p><b>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>1.Внешний вид приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11.Хранение горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного</p>

<p><b>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>ассортимента соблюдены.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2. Цвет приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>3. Запах приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>4. Вкус приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>5. Вес приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>6. Температура подачи приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>7. Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</li> <li>8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>9. Время приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>10. Хранение холодных напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>11. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</li> <li>12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</li> <li>13. Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</li> </ol>
<p><b>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>2. Цвет приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>3. Запах приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>4. Вкус приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</li> <li>5. Вес приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</li> <li>6. Температура подачи приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</li> <li>7. Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует</li> </ol>

	<p>современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9.Время приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10.Хранение горячих напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11.Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13.Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	--

### Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>ПК 6.1.</b> Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>1. Подготовка рабочего места для приготовления продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>2.Подготовка оборудования для приготовления продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>3.Подготовка сырья для приготовления продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>4.Подготовка исходных материалов для приготовления продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>5.Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, соблюдены.</p> <p>6.Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, соблюдены.</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>	<p>1.Внешний вид приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p>

	<p>2. Цвет приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11.Хранение продукции региональной кухни разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении продукции региональной кухни разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении продукции региональной кухни разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	--

СОГЛАСОВАНО

И.В. ШУТ Вице-директор

наименование организации (работодателя)

кат. 0017

наименование должности

М.С. Вайнакс Н.Д.

«15» октября 2020 г.



УТВЕРЖДЕН

Директор БУ «Котальмский

политехнический колледж»

И.Г. Енева

«15» октября 2020 г.

**Лист изменений, дополнений внесенных в основную профессиональную образовательную программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

№ п/п	Изменение	В какой документ ОПОП вносятся изменения	Содержание изменений		Ф.И.О. лица, внесшего изменения	Роспись	Дата внесения изменений
			Замененных	Новых			
1.	В структуру ОПОП добавить раздел «Документы, определяющие содержание и организацию воспитательного процесса»	Добавить раздел	нет	Новых	Заместитель директора по УВР В.В. Захаров		<u>14.10.20</u>
2.	В тексте ОПОП слова «Учебная практика», «производственная практика», преддипломная практика» заменить на слова «практическая подготовка (учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная))»	ОПОП (приложения)	Учебный план, календарный учебный график	Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)	Заместитель директора по УПР И.В. Головань		<u>13.10.20</u>
			Учебная практика	Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности)			

ПРИНЯТО Методическим советом колледжа

Протокол №2 от «13» октября 2020 г.

Председатель МС С.А. Лекина

подпись

И. О. Ф.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Протокол заседания МО № 2 от «13» окт 2020 г.

Руководитель МО С.А. Лекина

подпись

И. О. Ф.