

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО кафе
«Красный строитель»
О.В.Голобокова
29 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора БПОУ МО
«Воскресенский колледж» по УПР
Е.В. Бугченко
29 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна - мастер производственного обучения

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии « Сфера услуг»

« 29 » августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Лещенко С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Воскресенска и Воскресенского района.

Цель и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>разработки ассортимента горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; сервировки и оформления горячей кулинарной продукции; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности</p>
--------------------------	---

	<p>готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики:

180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1 Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

Код	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
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ производственной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
ПП.02				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.2	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров.	Приготовление бульонов : костного, мясокостного, из птицы; рыбного. Приготовление грибного отвара.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.3	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск «Щи из свежей капусты», «Щи из квашеной капусты», «Щи зеленые», «Борщ «Флотский»», «Борщ «Украинский»», «Суп крестьянский с крупой», «Суп-лапша домашняя», «Суп - харчо»	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.3	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск «Суп-пюре из разных овощей», «Суп-пюре из картофеля», «Суп-пюре из птицы», «Уха ростовская», «Уха с расстегаями», «Борщок с гренками»	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск «Суп молочный с макаронными изделиями», «Суп молочный с крупой», «Суп из смеси сухофруктов», «Суп-пюре из плодов свежих», «Суп из цитрусовых»	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.3	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.	Приготовление, оформление и отпуск «Окрошка мясная на кефире», «Свекольник холодный», «Щи зеленые с яйцом», «Ботвинья», «Борщ холодный мясной»	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-	Подготовка рабочего места,	Приготовление соусов на мясном и рыбном	6	Наблюдение и

11 ПК 2.1,2.4	оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации соусов .	бульоне: красного основного, лукового, белого основного, томатного, красного кисло-сладкого, соуса -белое вино, соуса «Польского», соуса «Голландского» , соус майонез, соус хрен.		оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.4	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов.	Приготовление соуса шоколадного, соуса орехового, соуса абрикосового, соуса клюквенного, соуса коньячного, сиропа сахарного, кофейного.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.4,2.5	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Приготовление и подготовка к реализации , овощей припущенных в молочном соусе, спаржи отварной, пюре из шпината с яйцом, картофеля жареного во фритюре, лука фри, кабачков и баклажанов жареных.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление оформление и отпуск «зразы картофельные», «рагу из овощей», «шницель из капусты», «грибы в сметанном соусе», «рулет картофельный с овощами и грибами»	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.5	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Приготовление оформление и отпуск каши вязкой с тыквой, «Крупеник», «Запеканка рисовая», «Пудинг маннй», «Биточки и котлеты пшеничные»	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и подготовка реализации «Бобовые в соусе», «Макаронны с брынзой», «Макаронны с томатом», «Макаронник», «Лапшевник с творогом»	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-	Подготовка рабочего места,	Приготовление, способы сервировки и подачи :	6	Наблюдение и

11 ПК 2.1,2.6	оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	«Яйца с ветчиной на гренках», «Омлет смешанный с мясными продуктами», «Омлет, фаршированный грибами». Приготовление подготовка к реализации творога со сметаной и сахаром, вареников ленивых, сырников с морковью, пудинга из творога запеченного, запеканки из творога.		оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.7	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и морепродуктов.	Приготовление рыбы отварной (филе), рыбы припущенной с соусом белым с рассолом, судака фаршированного (целиком), рыбы тушеной в томате с овощами.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с луком по- ленинградски» , «Рыба, жареная во фритюре», «Рыба грилье», «Рыба в тесте жареная», «Зразы донские»		Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление , способы сервировки и подачи : «Рыба, запеченная с картофелем по-русски » , «Солянка из рыбы на сковороде», «Зразы рыбные рубленые», «Тельное из рыбы со сложным гарниром», «Тефтели рыбные».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и подготовка реализации «Креветки с соусом», «Кальмары в сметанном соусе», «Морской гребешок отварной с соусом», «Креветки, запеченные под сметанным соусом», «Биточки и котлеты из кальмаров и рыбы»		Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.8	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Приготовление и подготовка к реализации «Мясо отварное», «Говядина жареная крупным куском(ростбиф)», «Грудинка фаршированная кашей», «Поросенок жареный»	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск «Бифштекс с	12	Наблюдение и

		яйцом», «Бифштекс с луком», «Филе с грибами и соусом», «Лангет с помидорами», «Антрекот», «Эскалоп из телятины», «Котлеты отбивные», «Шашлык по- карски»,		оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск «Мясо тушеное», «Мясо шпигованное», «Говядина в красном кисло-сладком соусе», «Зразы отбивные», «Мясо духовое»	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск «Бифштекс рубленый с яйцом», «Шницель натуральный рубленый», «Зразы рубленые», «Рулет с луком и яйцом», «Тефтели», «Люля-кебаб», «Кнели из говядины», «Солянка сборная на сковороде», «Перец фаршированный мясом и рисом», «Баклажаны фаршированные мясом и рисом»	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и подготовка к реализации «Язык отварной с соусом», «Печень по-строгановски», «Почки по-русски», «Мозги фри», «Печень тушенная в соусе», «Сердце в соусе»	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.8	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление, оформление и отпуск «Птица отварная с гарниром», «Цыплята паровые», «Рагу из кролика», «Плов из птицы», «Утка по-домашнему», «Чахохбили», «Кролик жареный», «Гусь фаршированный»	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление, оформление и отпуск «Жаркое из курицы по-русски», «Сациви из индейки», «Рагу из субпродуктов», «Жаркое из цыплят и субпродуктов», «Утка, фаршированная картофелем и черносливом»	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ИТОГО			180 часов	

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

5. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Дополнительные источники:

5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 160 с.
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В.

- Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015 – 128 с.
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 128 с.
14. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

6. Контроль и оценка результатов освоения

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании письменного отчета в соответствии с заданием, дневника практики и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой, подготовка рабочего места.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления супов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ</p>

