

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ И.А. Арасланов
«___» _____ 20__ г.

Рабочая программа производственной практики
**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
_____ Е.Г.Волощенко

Рабочая программа производственной практики ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта по профессии Повар.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум» (далее по тексту ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»)

Разработчик: Мосина Галина Яковлевна мастер производственного обучения ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 43.00.00 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности согласно получаемой квалификации и обладать профессиональными компетенциями:

1.2. В результате освоения производственной практики студент должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи различных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - составлять калькуляцию на блюда, кулинарные изделия и закуски;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проверять качество готовых различных блюд, кулинарных изделий, закусок; - упаковывать, складировать неиспользованные продукты;
- порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - осуществлять ротацию сырья.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Всего – 180 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

1.4 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

- Цель производственной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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.

ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации низкокалорийных салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.8. Осуществлять технологические расчеты, необходимые для подготовки продуктов и приготовления салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Виды работ и структура учебной практики

№ ПК	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Кол-во часов
ПК3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, весоизмерительные приборы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания.	6
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготавливать и хранить холодные соусы, заправки на предприятии общественного питания.	44
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготавливать и оформлять, подготавливать к реализации салаты на предприятии общественного питания.	44
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски на предприятии общественного питания.	14
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разного ассортимента.	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.	32

ПКЗ.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации блюда из мяса, домашней птицы, дичи на предприятии общественного питания.	34
Дифференцированный зачет			
Итого			180ч

3.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Тема 1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, весоизмерительные приборы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствии с инструкциями и регламентами п.о.п.	- подготовить рабочее место и оборудование для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
Раздел 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок		44
Тема 2. Приготавливать и хранить холодные соусы, заправки на предприятии общественного питания.	- приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах	8
	приготовить соусы на отварах овощных и грибных	8
	- приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле	8
	-приготовить сладкие соусы	6
	- приготовить заправки для салата,- приготовить сметанные заправки с зеленью	6
	-приготовить маринады овощные	8

Раздел 3 .Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		44
Тема3. Приготавливать и оформлять, Подготавливать к реализации салаты на предприятии общественного питания.	- приготовить салаты из сырых овощей	8
	- приготовить салаты из отварных овощей	8
	- приготовить мясные салаты	6
	- приготовить салаты из рыбы и морепродуктов	6
	- приготовить салаты коктейли	8
	- приготовить винегреты	8
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок		14
Тема 4.Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации бутерброды, канапе, холодные закуски на предприятии общественного питания.	- приготовить открытые бутерброды сэндвичи, канапе.	6
	- приготовить сложные бутерброды	8
Раздел 5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		32
Тема 5.Приготавливать оформлять, подготавливать к реализации холодные блюда из рыбы нерыбного водного сырья на предприятии общественного питания.	- приготовить холодные закуски овощные	14
	- приготовить холодные закуски рыбные и из морепродуктов	6
	- приготовить холодные закуски рыбные	12

Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.		34
Тема 6. Приготавливать, оформлять, подготавливать к реализации блюда из мяса, домашней птицы, дичи на предприятии общественного питания.	-приготовить холодные блюда из мяса	18
	- приготовить холодные блюда из домашней птицы и дичи.	16
Дифференцированный зачет		6
Всего		180ч

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» и организациями.

ГАПОУ РХ «Аграрный техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики с организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным приказом директора «Аграрного техникума» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики, обучающиеся должны выполнить задания на

практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.[Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224с.
3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.[Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224с.
5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420с.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.[Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224с.
7. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. –230с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 –370с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 –160с
2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524с.
3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н.– М.: Академия, М., 2006 –187с.
4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 –187с.
5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.
7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 –321с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 –378с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата ¹	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>1.Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>2.Подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>4.Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>6.Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента труда соблюдены.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по производственной практике при выполнении работ на различных этапах производственной практики с записью в дневнике ПП руководителем</p>
<p>ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных холодны соусов ,заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по производственной практике при выполнении работ на различных этапах производственной практики с записью в дневнике ПП руководителем</p>

	<p>7.Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Время приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>9.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимент соблюдены</p> <p>11.Правила электробезопасности при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление ,творческое оформлнение и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</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 оформлнение приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9Время приготовления салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>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</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по производственной практике при выполнении работ на различных этапах производственной практики с записью в дневнике ПП руководителем</p>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ассортимента соблюдены.</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 соответствует заданному значению.</p> <p>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>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по производственной практике при выполнении работ на различных этапах производственной практики с записью в дневнике ПП руководителем
<p>ПК 3.5. Осуществлять</p>	<p>1. Внешний вид приготовленных холодных</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>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 разнообразно 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.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>наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по производственной практике при выполнении работ на различных этапах производственной практики с записью в дневнике ПП руководителем
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка</p>

	<p>3. Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>9. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7. Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8. Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.</p>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по производственной практике при выполнении работ на различных этапах производственной практики с записью в дневнике ПП руководителем
--	--	---