

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.



ПРОВЕРЖДАЮ

Зам. директора ПООУ МО

«Воскресенский колледж» по УПР

Бугвенко Е.В.

29 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Рабочая программа учебной 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

Рецензенты:

ООО «Красный строитель», генеральный директор Селегенин А.А.

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 программы практики.	4
2. Результаты учебной практики.	5
3. Структура и содержание практики.	7
4. Условия организации и проведения учебной практики.	8
5. Контроль и оценка результатов практики.	12

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

Область применения программы

Рабочая программа учебной 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. В части освоения основного вида деятельности .

Цель и задачи учебной 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;</p> <p>сервировки и оформления горячей кулинарной продукции; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>(Вариативная часть)</p> <p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<i>Умения</i>	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно

	<p>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> <p>(Вариативная часть)</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
Знания	<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> <p>(Вариативная часть)</p> <p>ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>

Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 210 часа в т.ч. 110 часов вариативной части

2. Результаты освоения учебной практики.

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 учебной практики

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
	УП.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 костного и мясокостного бульона. Приготовление бульона из птицы. Приготовление рыбного бульона. Приготовление грибного отвара.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
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», «Борщ «Московский»» «Суп с макаронными изделиями и картофелем»	18	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление, отпуск и сервировка супов : «Рассольник «Ленинградский»», «Рассольник «Домашний»», «Солянка сборная мясная», «Солянка рыбная»	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск «Суп картофельный с фасолью», «Суп картофельный с мясными фрикадельками», «Суп пшти»	12	
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», «Уха ростовская»	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск «Суп молочный с макаронными изделиями», «Суп из смеси сухофруктов», «Суп-пюре из плодов сушеных»	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.3	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных	Приготовление, оформление и отпуск «Окрошка мясная на кефире», «Борщ холодный», «Щи зеленые с яйцом»	12	Текущий контроль, Практическое

	супов.			задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.4	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Приготовление соусов на мясном и рыбном бульоне: красного основного, лукового, белого основного, томатного.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление соуса молочного, соуса сметанного, соуса грибного, соуса «Польского», соус майонез.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
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 абрикосового, соуса клюквенного, сиропа сахарного, шоколадного.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.4,2.5	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.	Приготовление и подготовка к реализации картофельного пюре, овощей припущенных. Приготовление , оформление и отпуск «зразы картофельные», «грибы в сметанном соусе», «перец фаршированный овощами»	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
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 , макаронных изделий.	Приготовление , оформление, отпуск и сервировка запеканки рисовой, крупеника, котлет манных, «Лапшевник с творогом», «Макаронник»	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.6	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента.	Приготовление «Яйца с ветчиной на гренках», «Омлет, фаршированный грибами». Приготовление оформление и отпуск сырников из творога, запеканки из творога.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.7	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление , творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление рыбы припущенной. Приготовление, оформление и отпуск рыбы тушеной в томате с овощами, рыбы запеченной с картофелем по-русски.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

	разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск «Зразы рыбные рубленые», «Тельное из рыбы», «Кальмары в томатном соусе»	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с луком по- ленинградски», «Рыба, жареная во фритюре», «Рыба гриль», «Рыба в тесте жареная», «Зразы донские»	12	
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.8	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск «Бифштекс с луком», «Жаркое по-домашнему», «Бефстроганов», «Поджарка».	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск «Зразы отбивные», «Шницель»,	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск «Зразы рубленые», «Рулет с луком и яйцом», «Язык отварной с соусом»	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1,2.8	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика.	Приготовление, оформление и отпуск «Плов из птицы», «Котлеты по-киевски», «Птица по -столичному (шницель)».	18	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и подготовка к реализации «Грудинка фаршированная кашей» Дифференцированный зачет	6	
ИТОГО			210 часов	

4. Условия организации и проведения учебной практики.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы УП ПМ.02 предполагает наличие лабораторий:

Учебная кухня.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.)

Технические средства обучения :наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты),комплекс учебно-методической документации.

Технологическое оборудование:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер;

Мясорубка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Столы разделочные;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

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.
- 16.

Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Время прохождения учебной практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная практика профессионального модуля ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителей учебной практики.

За время учебной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой учебной практики.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководителем учебной практики назначается преподаватель профессионального цикла, имеющий среднее профессиональное или высшее образование по профилю специальности.

5.Контроль и оценка результатов освоения

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Учебная практика завершается зачетом.

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<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>Текущий контроль, Практическое задание,</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>Текущий контроль, Практическое задание</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>Текущий контроль, Практическое задание, бракераж</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>Текущий контроль, Практическое задание, бракераж.</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>Текущий контроль, Практическое задание, бракераж</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>Текущий контроль, Практическое задание, бракераж</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>Текущий контроль, Практическое задание, бракераж</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>Текущий контроль, Практическое задание, бракераж.</p>