**Приложение 1.3**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая ПРОГРАММа производственной практики**

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

2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  …………………….. |  | СОГЛАСОВАНО  ………………………. |
| Протокол №\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Программа производственной практики по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Маслова Ю.А.- мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 7  9  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 учебной практики**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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;  разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  приготовления и хранения холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | 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 инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, 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 |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**

Всего 5 недель, 180 часов

# 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

**Требования к результатам освоения образовательной программы**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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. |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| ЛР 15 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 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 |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование ПК, ОК, ЛР** | **Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики** | **Содержание практики** | **Количество часов по видам**  **работ** | **Форма контроля** |
|  | **ПП.03** | | | |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 3.1, 3.2, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 3.1,3.3, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат из тыквы по-чувашски, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из моркови с орехами и медом,салат из репы, салат овощной с редькой и яблоками, салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой, салат с куриной печенью, салат «греческий». | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из редьки и картофеля по-кабардински,салат мясной, салат картофельный с грибами и брусникой, салат по-деревенски, салат «Ак-идель», салат рыбный, салат мясной, салат «по-коми- пермяцки»,салат «Острый» из картофеля с ветчиной и чесноком, салат «Столичный», салат с дичью, | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей:салат- коктейль из куриного филе и фруктов, салат-коктейль рыбный, салат- коктейль овощной. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск винегретов: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет из фруктов и овощей. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 3.1,3.4, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов с овощами, сыром ,мясными продуктами, рыбными продуктами. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами. | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами. | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление канапе с сыром, с сыром и окороком, с паштетом, с бужениной и окороком, с икрой и севрюгой, с икрой, семгой и осетром, с килькой и яйцом. | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление корзиночек с салатом, с паштетом, с языком, с салатом столичным, с салатом мясным, с морепродуктами, с салатом рыбным, с ветчиной. | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление волованов c курицей, с икрой, с окороком, с семгой и кетой, с салатом. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление, оформление и отпуск: икра свекольная, икра овощная закусочная, острая закуска, маринованная капуста, маринованная свекла, «Закуска овощная с чесноком» , «Закуска свекольная с орехами», грибы с квашенной капустой, грибы маринованные, икра грибная | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление ,оформление и отпуск «Салат яичный», «Яйца под майонезом с гарниром», «Яйца фаршированные сельдью и луком»,закуски из плавленого сыра с яйцом и майонезом, рубленые яйца с маслом и луком, «Сыр картофельный». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 3.1,3.5, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Приготовление ,оформление и отпуск «Сельдь по-московски с яблоками и луком», «Сельдь рубленая с орехами», «Рыба под майонезом», «Рыба отварная с гарниром и хреном», «Жареная рыба под маринадом», «Галантин из рыбы», «Строганина из рыбы»,«Форшмак картофельный с сельдью». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление ,оформление и отпуск «Салата крабовый», «Кальмары под майонезом», рыба соленая (порциями),сардины с лимоном, килька с луком и маслом,«Рыба заливная с гарниром», «Паштет рыбный». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 3.1,3.6, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Приготовление оформление и отпуск : «Поросенок отварной с хреном», «Поросенок фаршированный», «Ростбиф с гарниром». «Филе птицы под майонезом», «Курица фаршированная(галантин)», «Филе из дичи фаршированное»,«Корнетики с муссом ветчинным», «мясопродукты отварные с гарниром», | 18 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление оформление и отпуск «Рулет мясной с черносливом», «Рулет из курицы со свининой и черносливом»,«Закуска «Уральский рулет»». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление подготовка к реализации: «Студень говяжий», «Студень свиной», «Студень из субпродуктов птицы», «Холодец по-домашнему», «Заливное из дичи», «Заливное из языка», | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| **ИТОГО** | | | **180 часов** | |

**4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Информационное обеспечение обучения**

**Основная литература:**

1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. Для студ. Учреждений сред проф. Образования/ Г. П. Семичева – 4-е изд., стер- М. : Издательский центр «Академия «, 2019.-240 с.
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, 2019. – 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», 2019. – 320 с.

**Дополнительная литература**

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
2. 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.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
7. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
8. 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.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ 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.

**5.** **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **Обучения (практический опыт)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.** |
| Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой подготовка полуфабрикатов из мяса . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы. | Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение и подготовку к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления салатов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из яиц. | Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из яиц с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |