**Приложение 1.3**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая ПРОГРАММа Учебной 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 учебной практики по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодны 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 инауки 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: Промахова Н.В.- преподаватель спец.дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Примерная программа учебной практики является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В результате изучения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| 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. |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший программу НПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | 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. |

В результате освоения профессионального модуля студент 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;  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. разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
| 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 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 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания; |
| знать | 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; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики**

Всего часов – 114 часа 3 1/6 недели

**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.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 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| 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 зеленый, салат «Весна», салат из редиса, салат из свежих огурцов и помидоров, салат «витаминный», салат из курицы с сельдереем и яблоками, салат из маринованной свеклы с яблоками, салат из тыквы по-чувашски, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из моркови с орехами и медом, салат овощной с яблоками и сладким перцем, салата «Греческий» | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной, салат «столичный», салат рыбный., Салата «Цезарь» | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат- коктейль из куриного филе и фруктов, салат-коктейль рыбный, салат- коктейль овощной. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, оформление и отпуск винегретов: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет из фруктов и овощей. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| 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 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление канапе с сыром, с сыром и окороком, с паштетом. Приготовление корзиночек с салатом, с паштетом, с языком. Приготовление волованов с курицей ,с салатом. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление, оформление и отпуск : «Помидоры, фаршированные грибами», «Помидоры фаршированные яйцом и луком », «Помидоры фаршированные творогом», икра баклажанная, овощная, кабачковая, «Закуска овощная с чесноком» , «Закуска свекольная с орехами» | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| 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. | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| 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 с гарниром», «Сельдь рубленая», «Сельдь с картофелем и маслом», «Рыба под майонезом», «Жареная рыба под маринадом», «Форшмак картофельный с сельдью». | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление ,оформление и отпуск «Салата крабовый», «Кальмары под майонезом», «Рыба заливная с гарниром», «Паштет рыбный». | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| 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 : «Филе птицы под майонезом», «Курица фаршированная(галантин)», «Корнетики с муссом ветчинным», «Ростбиф с гарниром». | 6 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление оформление и отпуск «Рулет мясной с черносливом», «Рулет из курицы со свининой и черносливом», «Закуска «Уральский рулет»». | 12 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
| Приготовление подготовка к реализации: «Заливное из дичи», «Студень свиной», «Холодец по-домашнему», «Паштет из печени». | 12 | Текущий контроль,  Практическое задание,  бракераж |
|  |  | Дифференцированный зачет | 6 |  |
| **ИТОГО** | | | **114 часа** | |

**4. Условия организации и проведения учебной практики.**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы УП ПМ.03 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**

**Основная литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. 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, 2013. – 416 с.
5. 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.

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.

**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.03. «Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных 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.

1. **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. Учебная практика завершается зачетом.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 . | Текущий контроль , практическое задание. |
| 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. | Текущий контроль , практическое задание. |
| 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 . | Текущий контроль , практическое задание. |
| 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. | Текущий контроль , практическое задание. |
| 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. | Текущий контроль , практическое задание.. |
| 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. | Текущий контроль , практическое задание. |
| 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. | Текущий контроль , практическое задание.. |
| 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. | Текущий контроль , практическое задание.. |
| 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. | Текущий контроль , практическое задание. |