

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующего АФ ГБПОУ РК
«РКИГ» Балабанова А. Р.

«_____» _____ 20 .

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы по профессии

43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта, 20

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09. повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Лебедева Н.А. мастер производственного обучения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03.

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от «___» _____ 20

Председатель ЦМК

_____ Дубова Т. Ю.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по специальности 43.01.09. Повар, кондитер.
Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 20__ г.

М.П.

© Лебедева Н.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
	1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики.	4
	1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики ПМ	5
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
	4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
	4.2. Информационное обеспечение обучения	10
	4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики **ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., 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 Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате учебной практики студент должен освоить основные виды деятельности:

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие им профессиональные компетенции:

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 учебной практики обучающийся должен 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.

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики ПМ

ПМ	УП
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	174
Дифференцированный зачёт	6
Всего	180

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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
ОК01	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 языках

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание производственных занятий	Объём часов
Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря. Виды работ: Выполнение работ для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, подготовка сырья	1. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий, подготовка оборудования, инвентаря.	6
	2. Подготовка сырья, исходных материалов к работе.	6
Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления соусов. Выполнение работ по приготовлению соусов и заправок.	3. Приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента, организация непродолжительного хранения.	6
Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления маринадов и заправок. Выполнение работ по приготовлению соусов и заправок.	4. Приготовление заправок и маринадов разнообразного ассортимента, организация непродолжительного хранения.	6
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	5. Приготовление салата зеленого, салата зеленого с огурцами и помидорами, салата из соленых огурцов с луком, салата из свежих помидоров и яблок, салата из свежих помидоров со сладким перцем, салата «весна».	6
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	6. Приготовление салата из сырых овощей, салата из редиса, салата из цветной капусты, помидоров и зелени, салата из цветной капусты, овощей, плодов и ягод, салата «летнего», салата картофельного.	6
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	7. Приготовление салата картофельного с сельдью, салата картофельного с грибами, салата картофельного с огурцами или капустой, салата картофельного с крабовыми палочками, салата картофельного с яблоками.	6
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного	8. Приготовление салата из овощей, салата из овощей с капустой, салата из овощей с крабовыми палочками, салата	6

ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	витаминого, салата деликатесного салата из белокочанной капусты, салата из квашеной капусты.	
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	9. Приготовление салата из маринованной свеклы с хреном, с яблоками; приготовление салата из свеклы с сыром и чесноком, салата из редьки с жареным луком, салата из редьки с маслом или сметаной, салата из редьки с овощами.	6
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	10. Приготовление салата яичного, рубленых яиц с маслом и луком, яиц фаршированных сельдью и луком, яиц под майонезом с гарниром, яиц с икрой или маслом селёдочным,	
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	11. Приготовление салата столичного, салата мясного и салата с птицей или дичью.	6
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	12. Приготовление салата рыбного, салата с рыбой горячего копчения или морепродуктами, салата рыбного деликатесного	6
Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению салатов.	13. Приготовление винегрета овощного, винегрета с грибами, винегрета сельдью, винегрета мясного, винегрета рыбного, винегрета с кальмарами или морской капустой.	6
Приготовление оформление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению бутербродов.	14. Приготовление открытых бутербродов: с сыром, с паштетом, с маслом, с сельдью, с рыбными гастрономическими продуктами, с мясными гастрономическими продуктами.	6
Приготовление оформление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению бутербродов.	15. Приготовление закрытых бутербродов: с рыбными гастрономическими продуктами, с мясными гастрономическими продуктами, с сыром.	6

<p>Приготовление оформление, подготовка к реализации канапе разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению канапе.</p>	<p>16. Приготовление канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром, канапе с икрой и рыбными гастрономическими изделиями, корзиночки и волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями.</p>	6
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд закусок.</p>	<p>17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента: тыква в маринаде, баклажаны тушеные с помидорами, помидоры фаршированные яйцом и луком, помидоры фаршированные грибами.</p>	6
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд закусок.</p>	<p>18. Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента: икра баклажанная, икра кабачковая, икра овощная, икра грибная, перец фаршированный овощами.</p>	6
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд закусок.</p>	<p>19. Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента: кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированные овощами, икра свекольная или морковная.</p>	6
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из рыбы.</p>	<p>20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических изделий разнообразного ассортимента: килька с яйцом и луком, рыба под майонезом, килька, хамса, салака или тюлька с луком и маслом, сельдь рубленая с гарниром, рыба отварная с гарниром и хреном.</p>	6
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из рыбы.</p>	<p>21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы: рыба заливная с гарниром, рыба фаршированная заливная с гарниром, рыба жареная под маринадом, студень из рыбы.</p>	6
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и</p>	<p>22.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: крабы под маринадом, раки вареные, крабы со сметаной, крабы заливные, устрицы,</p>	6

творческому оформлению холодных блюд из нерыбного водного сырья.	ассорти рыбные.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из мяса, птицы и дичи.	23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента: мясо, птица или кролик отварные с гарниром, ассорти мясное, поросенок отварной с хреном.	6
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из домашней птицы.	24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента: филе птицы или дичи под майонезом, заливное из птицы или дичи, мясо, птица, кролик или дичь жареные с гарниром.	6
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из дичи.	25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из птицы и дичи: курица фаршированная «галантин», филе из кур или дичи фаршированное.	6
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из дичи.	26. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок: паштета из печени, паштета из дичи или птицы, паштета из мяса в тесте.	6
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из мяса, птицы и дичи.	27. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента: мясо или язык или поросенок заливные; заливное из птицы или дичи, или мясных продуктов в форме.	6
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из мяса.	28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок: студень из говядины, студень из свинины.	6

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению холодных блюд из мяса, птицы и дичи.	29. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок: студень из свиных голов, студень из субпродуктов птицы.	6
	30. Дифференцированный зачет	6
Всего часов		180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- Пароконвектомат
- Весы настольные электронные
- Плита индукционная
- Планетарный миксер
- Шкаф холодильный Свияга
- Шкаф шоковой заморозки Arach
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Машина для вакуумной упаковки
- Слайсер
- Жарочный шкаф
- Мясорубка электрическая
- Морозильный шкаф
- Кофе машина
- Блендер погружной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Библиотекарь

Сенюшина М. Н.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

простые и сложные открытые бутерброды	закрытые бутерброды (сэндвичи)
винегреты	закусочные бутерброды (канапе)
салат овощной	салат из свежих овощей и помидоров
салат витаминный	салат «весна».
салат мясной	салат цезарь
салат рыбный	салат столичный
сельдь с гарниром	салат-коктейль с ветчиной и сыром
рыба жаренная под маринадом	сельдь рубленая
студень мясной с соусом хрен	паштет из печени
икра баклажанная	язык с гарниром
яйца фаршированные	баклажаны тушеные с помидорами
	салатные заправки холодные соусы

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет комиссия, включающая представителя социальных партнеров, старшего мастера и преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,	- Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>

<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- соблюдение правил хранения сырья;</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p> <p>- соблюдение правил хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять творческое оформление салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бутербродов,</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при</i></p>

<p>оформление и подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соответствии подбора и использования инвентаря и оборудования. 	<p><i>выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>
--	--	---