

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 26  
к ООП ППСЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.18 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), с целью учета особенностей стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Повар», в соответствии со спецификацией стандарта WORLDSKILLS (WSSS).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Нестерова Валентина Анатольевна, преподаватель

Савченко Айрат Алексеевич, методист

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.18 Контроль качества приготовления кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1 ПК 2.6-2.8 ПК 3.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью (WS);</li><li>– работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) (WS);</li><li>– хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены (WS);</li><li>– обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены (WS);</li><li>– определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами (WS);</li><li>– понимать и использовать маркировку ингредиентов (WS);</li><li>– определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом (WS);</li><li>– выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам (WS);</li><li>– соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (TP);</li><li>– выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (TP).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд (WS);</li><li>– причины порчи пищи (WS);</li><li>– показатели качества и безопасности пищевых продуктов (WS);</li><li>– кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания (WS);</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li><li>– сочетаемости сырья и ингредиентов (TP);</li><li>– способов обнаружения фальсификации (TP).</li></ul>

1.3. Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 2.6. 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.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

#### 1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета особенностей стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Повар», в соответствии со спецификацией стандарта WORLDSKILLS (WSSS).	36	18	18

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, 5 семестр)	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Стандарты, регламентирующие качество услуг	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Виды стандартов	2	
	Категории стандартов		
	Методы контроля		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Составление схемы «Виды стандартов» Показатели качества и методы их оценки; испытание и контроль продукции; технологическое обеспечение качества	2	
Тема 1.2 Основополагающие стандарты на услуги	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Услуги предприятий общественного питания, их классификация	2	
	Виды нормативных документов		
	Требования к качеству услуг		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2. Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей и исполнителей в сфере оказания услуг общественного питания Практическое занятие № 3. Анализ нормативных документов, регламентирующих качество услуг и требования безопасности	2	
Раздел 2. Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания			
Тема 2.1 Контроль качества и нормативно-правовая база	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Основные понятия контроля качества	2	
	Классификация, назначение и краткая характеристика		
	Правовая и нормативная база контроля качества		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 4. Составление таблицы-схемы условий хранения и сроков годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов Контроль качества продукции. Испытание продукции	2	

Тема 2.2 Правила отбора проб	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний	2	
	Отбор проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий		
	Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 5. Отбор проб сырья (мясного, рыбного, молочного) для проведения физико-химических испытаний. Оформление акта отбора проб	2	
Тема 2.3 Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Виды продукции производственного назначения	4	
	Виды продукции потребительского назначения		
	Производственный контроль, понятие, назначение		
	Порядок проведения производственного контроля		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 6. Составление маркировочных ярлыков на продукцию общественного питания		
Тема 2.4 Органолептические методы контроля	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Понятие, разновидности, условия проведения	2	
	Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий		
	Дефекты кулинарной продукции		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 7. Определение органолептических показателей качества кулинарных изделий	4	
	Практическое занятие № 8. Определение органолептических показателей качества хлебобулочных изделий		
	Практическое занятие № 9. Определение органолептических показателей, холодных и горячих десертов		
	Практическое занятие № 10. Определение качества кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 11. Определение органолептических показателей холодных и горячих напитков		
Раздел 3. Идентификация и фальсификация продукции общественного питания			
Тема 3.1 Показатели и методы идентификации продукции	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Виды идентификации, назначение и краткая характеристика	2	
	Методы идентификации		
	Показатели и конечный результат идентификации продукции		
	Практические занятия		



	Практическое занятие № 12. Идентификация кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие № 13. Идентификация хлебобулочных, кондитерских изделий		
Тема 3.2 Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения	Содержание учебного материала		ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Виды фальсификации	2	
	Средства, способы обнаружения		
	Меры предупреждения		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 14. Распознавание различных способов фальсификации сырья	2	
Промежуточная аттестация			
Всего:		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская «Поварское дело»: весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600\*600\*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800\*600\*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500\*400\*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000\*600\*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800\*500\*1800 мм).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова – 2 изд. – М.: Издательский центр Академия, 2018. – 256с.

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

##### 3.2.2. Электронные издания

1. Васильева И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. – Режим доступа: URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07799-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (редакция на 26 июля 2019 г.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)
2. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (редакция на 31 декабря 2014 г.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд (WS);</li> <li>– Причины порчи пищи (WS);</li> <li>– Показатели качества и безопасности пищевых продуктов (WS);</li> <li>– Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания (WS);</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- сочетаемость сырья и ингредиентов (ТР);</li> <li>- способы обнаружения фальсификации (ТР).</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устного собеседования;</li> <li>– письменного тестирования;</li> </ul> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью (WS);</li> <li>– Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) (WS);</li> <li>– Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены (WS);</li> <li>– Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены (WS);</li> <li>– Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами (WS);</li> <li>– Понимать и использовать маркировку ингредиентов (WS);</li> <li>– Определять качество</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-14.</li> </ul> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>

<p>ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам (WS);</li> <li>- соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ТР);</li> <li>- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ТР).</li> </ul>		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает правильные способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</li> <li>- применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работает с разными источниками информации, анализирует и использует их в самостоятельной деятельности;</li> <li>- применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует профессиональное и личностное развитие;</li> <li>- готов и способен к образованию (в том числе, самообразованию);</li> <li>- самостоятельно организует собственную деятельность, оценивать ее, определяет сферу своих интересов</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведет диалог с коллегами, руководством, клиентами, сотрудничает с ними;</li> <li>- стремится к достижению взаимопонимания, оценивает ожидаемый результат;</li> <li>- показывает толерантное сознание и поведение в</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14

	<p>поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует в профессиональной деятельности информационные технологии для решения познавательных и коммуникативных задач (интернет-ресурсы)</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет интерес к языковой культуре, совершенствует знания в области языка и литературы;</li> <li>- пользуется профессиональной документацией на государственном языке</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-14
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивает наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</li> </ul>
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</li> </ul>
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</li> </ul>

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществляет расчеты, оформление и презентацию результатов проработки</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</li> </ul>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</li> </ul>