# МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

**«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ «АТК»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И. Бражник

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ТРЕБУЮЩИХ ПРОСТОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ**

**адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки**

**16675 Повар**

Уссурийск, 2021

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена на заседании ЦМК  преподавателей профессиональных дисциплин и мастеров п/о  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | Согласовано  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Чернецкая  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**Организация-разработчик:** Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Автомобильно-технический колледж»

**Разработчик:**

Войтенко Наталья Григорьевна - мастер производственного обучения

Общие сведения о предприятии:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование предприятия (организации) | Руководитель | Адрес, телефон |
| ИП Семидоцкая С.М. закусочная «Ярославна» | Семидоцкая С.М. | Хорольский район,пгт. Ярославский, ул. Матросова д.5А  89510196266 |
| ИП Романов И.Н. кафе «Бульвар» | Полякова Е.Е. | г. Уссурийск, ул. Калинина, 52 |

Рабочая программа производственной практики разработана с учетом Профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 16675 «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 12 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 15 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ТРЕБУЮЩИХ ПРОСТОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки, в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки, в соответствии с инструкциями и регламентами (под руководством повара) |
| ПК 1.3. | Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации, подачу и хранение приготовленных блюд напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки |

**1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения**

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

* в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* в приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки

в творческом оформлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос

**уметь:**

* визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
* выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
* безопасно править кухонные ножи;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
* проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
* включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
* пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
* проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
* сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
* обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
* осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции; способы правки кухонных ножей;
* правила оформления заявок на склад;
* правила приема продуктов по количеству и качеству;
* ответственность за сохранность материальных ценностей;
* правила снятия остатков на рабочем месте;
* правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
* правила обращения с тарой поставщика;

правила поверки весоизмерительного оборудования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ.01 - 300 часов;

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки, в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки, в соответствии с инструкциями и регламентами (под руководством повара) |
| ПК 1.3. | Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации, подачу и хранение приготовленных блюд напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ТРЕБУЮЩИХ ПРОСТОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ

**3.1. Тематический план производственной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК** | **Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК** | **Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| ПК 1.1- 1.3 | ПМ 01. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки |  |  |  |  |
| МДК.01.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки | 420 | - Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики  - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)  - Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки  - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  - Творческое оформление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки  - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации блюд и кулинарных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.  - Подготовка к реализации (для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  - Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. | Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | 36 |
| Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. | 192 |
| Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, требующих простой кулинарной обработки. | 36 |
| Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, требующих простой кулинарной обработки. | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | | \* |
|  | ***ВСЕГО часов*** | 420 |  |  | 420 |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код профессиональных компетенций** | **Наименования профессионального модуля, МДК** | **Количество часов на произ. практику по ПМ, по соответствующему МДК** | **Виды работ** |
| ПК 1.1- 1.3 | ПМ 01. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки |  |  |
| МДК.01.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки | 300 | - Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики  - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)  - Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки  - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  - Творческое оформление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки  - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации блюд и кулинарных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.  - Подготовка к реализации (для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  - Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. |
| ***ВСЕГО часов*** | | 300 |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Практика осуществляется непрерывно в рамках модулей по осваиваемой профессии 16675 Повар.

В организации и проведении практики участвуют: образовательное учреждение, организации: рестораны, кафе, столовые, закусочные. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Организации, участвующие в организации и проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программы практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики; издают приказ о прохождении практики; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

**4.2 Характеристика рабочих мест**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты (приспособления) |
| Овощной цех | Универсальный привод, овощерезки, картофелечистки | Ножи, разделочные доски, кухонный комбайн |
| Мясо-рыбный цех | Электромясорубки, мясорыхлители, рыбоочистители, холодильник, весы циферблатные | Мясорубки бытовые, тяпки для отбивания, ножи, разделочные доски, лотки для полуфабрикатов |
| Горячий цех | Эл.плиты, эл.котлы, жарочные шкафы, эл.сковороды, весы циферблатные, эл.кипятильники | Фритюрница, СВЧ печи, сковороды, лопатки, эл. чайник |
| Кондитерский цех | Эл.плиты, пекарные шкафы, растоичные шкафы, весы циферблатные, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, универсальный привод с функциональными насадками, взбивальные машины, машина для приготовления сахарной пудры | Миксеры, скалки, сита, кондитерские мешки, кондитерские насадки, резцы для теста, кондитерские выемки, вырубки, противни, формы для выпечки |

**4.. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Печатные издания**

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

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, 2019.- 808с.

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017 – 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017 – 128 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2017г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2017 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения производственных заданий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты прохождения практики и выполнения практической работы представляют в образовательном учреждении и учитываются при итоговой аттестации производственной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные ПК)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК.1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки, в соответствии с инструкциями и регламентами | - демонстрация подготовки рабочего места, оборудования;  - соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда; | Текущий контроль в форме наблюдений за соблюдением технологического процесса  Оценка за выполнение индивидуального практического задания, согласно критериям |
| ПК.1.2. Осуществлять приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки, в соответствии с инструкциями и регламентами (под руководством повара) | - правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;  - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты);  - выполнение правил по охране труда и санитарно- гигиенических требований ; | Текущий контроль в форме наблюдений за соблюдением технологического процесса  Оценка за выполнение индивидуального практического задания, согласно критериям |
| ПК.1.3.Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации, подачу и хранение приготовленных блюд напитков, кулинарных изделий и другой продукции, требующих простой кулинарной обработки | - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции;  - эстетичность оформления;  - правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям;  - соответствие оформлению и подготовке к раздаче блюд; | Текущий контроль в форме наблюдений за соблюдением технологического процесса  Оценка за выполнение индивидуального практического задания, согласно критериям |