

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЧМТ  
В.М. Васильева  
«26»06 2016 г.



**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
МДК.05.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и  
домашней птицы  
по профессии  
19.01.17. Повар, кондитер**

р.п. Чунский  
2016г.

Программа МДК.05.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: преподаватель УД и МДК по профессии 19.01.17 Повар, кондитер высшей квалификационной категории Щербакова С.И.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### МДК. 05.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

#### 1.1 Область применения программы

Основная профессиональная образовательная программа СПО ППКРС разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО .Профессия 19.01.17Повар, кондитер входит в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд из овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- 2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- 3.Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- 4.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии «Повар».

#### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

**иметь практический опыт:**

обработки сырья

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценить качество готовых блюд;

**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  
 правила проведения бракеража;  
 способы сервировки и варианты оформления, температуры подачи;  
 правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  
 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;  
 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки студента 54 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов;

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Разработка технологических процессов приготовления кулинарных блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5. 1.	Проводить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы..
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1- ПК 5.2	Раздел 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них.	26	12	4	2	12	
ПК 5.3	Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	64	12	8	4	48	
ПК 5.4	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	58	12	6	4	42	
	<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>					<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>184</b>	<b>36</b>	18	<b>10</b>	<b>102</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по ПРОГРАММЕ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>		<b>36</b>	
<b>Раздел 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1</b> Значение и пищевая ценность мяса и домашней птицы.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1,2
	1   Значение мяса в питании. Классификация. Пищевая ценность, Основные ткани мяса. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; Сроки реализации, температура и условия хранения сырья.	2	
<b>Тема 2.</b> Технологический процесс	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2

механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	1	Классификация полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по способу приготовления, тепловой обработки. Ассортимент полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка мяса. Подбор частей туши и видов мяса для приготовления полуфабрикатов.	2	
	2	Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Подготовка и обработка полуфабрикатов из натурального мяса, мясных продуктов Технология приготовления натуральной рубленой и котлетной массы. <b>Мастер- класс:</b> Подготовка и обработка полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из мяса Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	2	
<b>Тема 4</b> Технологический процесс кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из неё.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2
	3	<b>Механическая кулинарная обработка домашней птицы.</b> Кулинарное использование Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из домашней птицы. Подготовка и обработка натуральных полуфабрикатов из домашней птицы.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1	Технология приготовления котлетной и кнельной массы для полуфабрикатов из домашней птицы. Подготовка и обработка полуфабрикатов из котлетной массы Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы		

	2	Органолептическая оценка качества домашней птицы Механическая кулинарная обработка птицы		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
	1	Составление схем по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Разработка инструкционно -технологических карт по первичной обработке мяса и птицы и подготовке полуфабрикатов из них.		
	1	Организация безопасного технологического процесса механической кулинарной обработки мяса и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, с использованием различных способов и приемов подготовки для простых блюд.	6	
	2	Органолептическая оценка качества мяса и готовых полуфабрикатов из него Организация безопасного хранения мяса, птицы и полуфабрикатов из них.	6	
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 1</b> Технология приготовления	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2

блюды из мяса.	1	Значение и пищевая ценность блюд из мяса и мясных продуктов. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Классификация блюд из мяса по способу приготовления и тепловой обработки.	2
<b>Тема 2</b> Технология приготовления блюд из полуфабрикатов натуральной рубленой и котлетной массы.		Технология приготовления мясных блюд из рубленой и котлетной массы. <b>Мастер-класс:</b> Технология приготовления блюд их субпродуктов Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>
	1	<b>Технология приготовления блюд из отварного мяса.</b> Подбор дополнительных продуктов для приготовления блюд из мяса Технология приготовления блюд из жареного мяса.	
	2	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Технология приготовления блюд из запечённого мяса	
	3	Органолептическая оценка качества мясных блюд.	
	4	Правила проведения бракеража готовых мясных блюд.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>
	1	Разработка инструкционно-технологических карт приготовления блюд из мяса Подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	
2	Подготовка индивидуальных и групповых проектов. Составление слайдовых презентаций.		

		Составление словаря новых терминов и слов.		
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы			<b>12</b>	
<b>Тема 1</b> Технология приготовления простых блюд из домашней птицы.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1	<b>Значение и пищевая ценность блюд из домашней птицы.</b> Классификация блюд из птицы по способу приготовления и тепловой обработке. Особенность тепловой обработки при приготовлении блюд из домашней птицы	2	
	2	<b>Технология приготовления блюд из отварной птицы</b>	2	
	3	<b>Технология приготовления блюд из жареной птицы</b>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление блюд из птицы.		
	2	<b>Мастер- класс:</b> Технология приготовления блюд из тушеной птицы Требования к качеству блюд из домашней птицы. Сроки хранения		
	3	Органолептическая оценка качества готовых блюд из домашней птицы.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
	1	Разработка инструкционно-технологических карт приготовления блюд из домашней птицы		
2	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и			

		подготовка к их защите.		
	3	Подготовка индивидуальных и групповых проектов.		
	4	Составление слайдовых презентаций.		
	5	Составление словаря новых терминов и слов.		
<b>Всего</b>			<b>36</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете: «Технология кулинарного производства» и учебного кулинарного цеха для проведения учебной практики

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

компьютеры, принтер, комплект учебно-методической документации, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска учебная, стенды и плакаты по теме, муляжи

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** электроплиты, электродуховки, холодильники, производственные столы, производственные ванны, мясорубка, весь необходимый инвентарь и посуда. Техническое оснащение рабочих мест: стенды, плакаты, технологические инструкционные карты, раздаточный материал

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая будет проводиться на предприятиях общественного питания (столовых, кафе, ресторанах и т.д.) согласно заключенному договору

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники: Н.А. Анфимова Кулинария: учеб. пособие для проф. Образования/ - Издательский центр «Академия», 2007.- 352с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. «Экономика» 2009

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для успешной реализации профессиональной программы по данному модулю в образовательном учреждении имеется:

- Необходимая учебно-методическая документация и учебно-методические пособия;

- Библиотечный фонд, укомплектованный печатными изданиями основной и дополнительной литературы и, кроме того, периодическими изданиями по профилю обучения для освоения обучающимися теоретических знаний как по обязательной программе так и для самостоятельного обучения;
- Для внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся предлагается разработанная преподавателем примерная тематика по данному модулю, позволяющая обучающимся расширить свои знания, используя библиотечную литературу и доступ к сети Интернет; (преподаватель выступает как консультант и помощник);
- Материально-техническая база, обеспечивающая проведение теоретических занятий лабораторных работ и учебной практики (производственного обучения).

Для эффективного усвоения программы профессионального модуля и для освоения обучающимися профессиональных компетенций в образовательном учреждении предусматриваются следующие виды практик:

- Учебная практика (производственное обучение) которая проводится в учебном кулинарном цехе под руководством мастера с демонстрацией трудовых приемов и которая завершается выполнением проверочных работ;
- Производственная практика, которая проводится на предприятиях общественного питания под руководством закрепленного за обучающимися наставником (работником предприятия). Мастер п/о образовательного учреждения курирует практику.

Для прохождения обучающимися данной практики образовательное учреждение заключает с предприятием договор. Завершается практика Государственной аттестацией, включающей защиту письменной и пробной квалификационной работы. Письменная квалификационная работа выполняется выпускником согласно «Положению о выполнении письменной квалификационной работы», разработанному образовательным учреждением, где указывается содержание работы и ее объем.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального образования обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Проводить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение доброкачественности, категории и сорта мяса;</li> <li>- правильность и последовательность операций при первичной обработке мясных туш и птицы;</li> <li>- правильность трудовых приемов при разделке мясных туш ( полутуш) и птицы;</li> <li>- правильная организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил техники безопасности и санитарии;</li> </ul>	<p>Практические задания, текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ;</li> <li>- контрольных работ;</li> <li>- опроса;</li> <li>- тестов;</li> <li>- зачета.</li> </ul>

<p><b>ПК 5.2</b> Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность подбора частей туш для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- знание технологии при приготовлении мясных полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- оценка качества приготовленных полуфабрикатов;</li> <li>- знание условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса и тушек птицы;</li> <li>- правильность подготовки панировок;</li> <li>- правильный подбор оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правильная организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил техники безопасности и санитарных требований.</li> </ul>	<p>Практические задания, текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ;</li> <li>- контрольных работ;</li> <li>- опроса;</li> <li>- тестов;</li> <li>- зачета.</li> </ul>
--	---	--

<p><b>ПК 5.3</b> Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знания технологий приготовления блюд из мяса и мясных продуктов с использованием различных способов тепловой обработки продуктов;</li> <li>- знания температурных режимов при приготовлении и подаче готовых блюд;</li> <li>- правильность подачи готовых блюд;</li> <li>- соответствие блюд требованиям к качеству;</li> <li>- умение работать со Сборником рецептур;</li> <li>- знание правил проведения бракеража и умение заполнять бракеражный журнал;</li> <li>- правильный подбор производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- правильная организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил техники безопасности и санитарных требований;</li> </ul>	<p>Практические задания, текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ;</li> <li>- контрольных работ;</li> <li>- опроса;</li> <li>- тестов;</li> <li>- зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 5.4</b> Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание технологий приготовления блюд из домашней птицы с использованием различных способов тепловой обработки продуктов;</li> <li>- знание температурных режимов при приготовлении и подачи готовых блюд;</li> </ul>	<p>Практические задания, текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ;</li> <li>- контрольных работ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность подачи готовых блюд;</li> <li>- соответствие блюд требованиям к качеству;</li> <li>- умение работать со Сборником рецептур;</li> <li>- знание правил проведения бракеража и умение заполнять бракеражный журнал;</li> <li>- правильный подбор производственного оборудования и инвентаря;</li> <li>- правильная организация рабочего места;</li> <li>- выполнение правил техники безопасности и санитарных требований.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опроса;</li> <li>- тестов;</li> <li>- зачета.</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет по модулю</p>
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Проявлять активность во всех мероприятиях, связанных с профессией;</li> <li>- изучать новые технологии и применять их на практике;</li> <li>- развивать эстетический вкус в оформлении блюд</li> </ul>	<p>Практические задания по оформлению блюд с использованием нарезки овощей по Карвингу.</p> <p>Тестовые задания, опрос, зачет.</p>
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Внимательно слушать задание, данное руководителем;</li> <li>- правильно организовывать рабочее место</li> </ul>	<p>Практические задания по организации рабочего места.</p> <p>Тестовые задания, опрос,</p>

	для выполнения задания	зачет.
ОК 3. анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность подбора необходимой посуды и инвентаря;</li> <li>- умение работать на оборудовании;</li> <li>- умение вносить необходимые коррективы в расчете при взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- оценивать итоговый результат работы (соответствие требованиям к качеству по визуальным и органолептическим показателям)</li> </ul>	<p>Практические задания по анализу рабочей ситуации при подготовке необходимой посуды, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания по перерасчету взаимозаменяемости продуктов с использованием специальной таблицы Сборника рецептов;</li> <li>- практические задания по заполнению бракеражного журнала</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> </ul> <p>Использование различных источников, включая электронные. Практические умения. Когнитивные умения</p>	<p>Задания по поиску необходимой информации в библиотеке, производственной лаборатории и т.д.</p>
ОК 5 . Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа в сети Интернет.</li> </ul> <p>Практические умения. Когнитивные умения.</p>	<p>Задание на приобретение новых технологических информаций во время прохождения практики</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<p>Практические умения по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работе в команде на кухне</li> </ul> <p>производственного предприятия;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- задания на приготовление блюд;</li> <li>- задание на обслуживание</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работе на раздаче;</li> <li>- выполнению задания поставленного руководством.</li> </ul>	<p>потребителей. Тесты, опрос, зачет</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- проверка исправности и работы оборудования;</li> <li>- выполнение санитарных правил по содержанию производственных помещений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Задание по организации рабочего места(ознакомление с меню, калькуляцией, набором продуктов);</li> <li>- Задание по определению исправности оборудования;</li> <li>- задание по выполнению санитарных правил по содержанию производственных помещений во время прохождения опрос, собеседование, зачет практики.</li> </ul>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных заданий (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять Устав и нормативы молодого бойца;</li> <li>- выполнять задания по приготовлению пищи при службе в воинской части при экстремальных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- задание по знанию Устава и выполнению норматива молодого бойца;</li> <li>- задание по приготовлению пищи при службе в рядах Российской армии. Тестовые задания, опрос, собеседования.</li> </ul>