

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионально образования
«Соль - Илецкий индустриально-технологический техникум»
Оренбургской области

СОГЛАСОВАНО
ИИ «З.Г. МАМАШЕВ»


З.Г. МАМАШЕВ
2014 г.



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ГАОУ СПО «С-ИИТТ»
С.Н. ЖИДОВИНОВ.


2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по профессии
19.01.17 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования

Соль-Илецк

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер**, положения об учебной практике и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18.04.2013г.

Организация разработчик: ГАОУ СПО «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» Оренбургской области.

Разработчики: Заместитель директора по УПР Л.Н. Ковешникова
Старший мастер О.А. Лушникова
Мастер производственного обучения Г.А. Мищенко

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и модулей

(Протокол № 01 от 01 09 2014г.)

Председатель комиссии Кушова А.А. ТВ

Содержание

1. Паспорт программы учебной практики.....	3
2. Результаты освоения программы учебной практики.....	7
3. Структура и содержание программы учебной практики.....	10
4. Условия реализации программы учебной практики.....	26
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)	27

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: **Повар, кондитер** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

3. Приготовление супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

4. Приготовление блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить 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

6. Приготовление холодных блюд и закусок

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Рабочая программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям ОК: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер»

Уровень образования: основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений.

Приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения ОК и ПК по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики **должен:**

При приготовлении блюд из овощей и грибов

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При приготовлении супов и соусов

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов.

Уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

При приготовлении блюд из рыбы

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы

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;
оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении холодных блюд и закусок

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;
приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
оценивать качество холодных блюд и закусок;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При приготовлении сладких блюд и напитков

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд;
приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
 использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
 оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
 определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 оценивать качество готовых изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики – 288 часов:

- ПМ 01 – 30 часов,
- ПМ 02 - 48 часов,
- ПМ 03 - 30 часов,
- ПМ 04 - 24 часа,
- ПМ 05 - 30 часов,
- ПМ 06 - 30 часов,
- ПМ 07 - 12 часов
- ПМ 08 - 84 часов.

1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатами освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПМ .02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить 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.

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПМ .08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия .
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики

3.1. Тематический план

Коды ПК и наименование ПМ	Наименование разделов программы учебной практики	Всего часов
1	2	3
ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов		30
ПК 1.1	Раздел УП 1.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	6
ПК 1.2	Раздел УП 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	24
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		48
ПК 2.1. ПК 2.2	Раздел УП 2.1 – 2.2. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп, бобовых. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	6
ПК 2.3.	Раздел УП 2.3. Приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий.	6
ПК 2.4	Раздел УП 2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	12
ПК 2.5	Раздел УП 2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	24
ПМ 03. Приготовление супов и соусов		30
ПК 3.1, ПК 3.2	Раздел УП 3.1 – 3.2. Приготовление бульонов, отваров и простых супов	18
ПК 3.3, ПК 3.4	Раздел УП 3.3 – 3.4. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	12
ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы		24
ПК 4.1, ПК 4.2	Раздел УП 4.1 – 4.2. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов из нее	12
ПК 4.3	Раздел УП 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	12
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		30

ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел УП 5.1 -5.3 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	18
ПК 5.4	Раздел УП 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	12
ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок		30
ПК 6.1	Раздел УП 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	6
ПК 6.2	Раздел УП 6.2. Приготовление и оформление салатов.	6
ПК 6.3, ПК 6.4	Раздел УП 6.3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.	18
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков		12
ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.	Раздел УП 7.1. – 7.3 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых холодных и горячих напитков	6 6
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		84
ПК 8.1	Раздел УП 8.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий .	6
ПК 8.2	Раздел УП 8.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	18
ПК 8.3	Раздел УП 8.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки.	12
ПК 8.4	Раздел УП 8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	12
ПК 8.5	Раздел УП 8.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	18
ПК 8.6	Раздел УП 8.6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	18
		ВСЕГО:
		288
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		

3.2. Содержание рабочей программы учебной практики

Наименование разделов УП, ПМ, МДК и тем УП	Содержание учебного материала и виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов		30
Раздел УП 1.1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		6
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых.	Содержание	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. 3. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. 4. Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. 5. Определение процента отходов, хранение. 6. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. 7. Подготовка пряностей и приправ. 	6
Раздел УП 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		24
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	Содержание	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. 3. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. 4. Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. 5. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. 6. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд. 	6
Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2. Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. 3. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. 4. Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. 5. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. 6. Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд. 	6

Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из овощных масс.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. 3.Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. 4.Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. 5.Приготовление блюд и гарниров из овощных масс. 6.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд 	6
Тема 1.5.Дифференцированный зачет.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. 3.Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. 4.Первичная обработка различными методами овощей и грибов: очистка, нарезка, формовка. 5.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. 6.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд 	6
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		48
Раздел УП 2.1 – 2.2. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп, бобовых. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.		12
Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых. 3.Проверка органолептическим способом качества зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых. 5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд 	6
Раздел УП 2.3. Приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий.		
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров и простых блюд из макаронных изделий.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. 5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд 	6

Раздел УП 2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.		12
	Содержание	
Тема 2.3. Приготовление блюд из яиц.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из яиц. 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из яиц. 5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд 	6
Тема 2.4. Приготовление блюд из творога.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из творога. 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из творога. 5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд 	6
Раздел УП 2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.		24
	Содержание	
Тема 2.5. Приготовление теста дрожжевого безопасным способом и изделия из него.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление теста дрожжевого безопасным способом и изделий из него. 5.Оформление и подача изделий, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд. 	6
Тема 2.6. Приготовление изделий из дрожжевого теста приготовленного опарным способом.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление теста дрожжевого опарным способом и изделий из него. 5.Оформление и подача изделий, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд. 	6
Тема 2.7. Приготовление пельменей, вареников.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем 3.Проверка органолептическим способом качества молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление пельменей, вареников. 	6

	5.Оформление и подача блюд, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.	
Тема 2.8. Дифференцированный зачет.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. 3.Проверка органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. 4.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. 5.Оформление и подача изделий, требования к качеству, сроки хранения готовых блюд.	6
ПМ. 03. Приготовление супов и соусов		30
Раздел УП 3.1 – 3.2. Приготовление бульонов, отваров и простых супов		18
Тема 3.1 Приготовление щей, борщей, рассольников.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление основных супов: щей, борщей, рассольников, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача супов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	6
Тема 3.2. Приготовление супов картофельных, супов – пюре.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление основных супов картофельных, супов – пюре, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача супов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд.	6

Тема 3.3. Приготовление прозрачного супа, холодного супа.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам 4.Приготовление основных супов: прозрачного и холодного супов, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача супов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд. 	6
Раздел УП 3.3 – 3.4. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.		12
Тема 3.4. Приготовление основных соусов красного и белого и их производных.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов. 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам. 4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов. 4.Приготовление основных соусов красного и белого и их производных, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд. 	6
Тема 3.5. Дифференцированный зачет.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. 3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам. 4.Охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев отдельных компонентов для соусов. 4.Приготовление основных супов и соусов, с использованием различных технологий. 5.Оформление и подача соусов, оценка качества, сроки хранения готовых блюд. 	6
ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы		24
Раздел УП 4.1 – 4.2. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов из нее		12
Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка рыбы.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки 	6

	<p>рыбы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества рыбы.</p> <p>4.Обработка рыбного сырья.</p>	
Тема 4.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества рыбы.</p> <p>4.Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов</p> <p>5.Оценка качества рыбных полуфабрикатов, условия и сроки хранения.</p>	6
Раздел УП 4.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом		12
	Содержание	
Тема 4.3. Приготовление рыбы отварной и припущенной, из котлетной массы	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.</p> <p>4.Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов,</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из рыбы: рыбы припущенной и отварной, из котлетной массы, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества рыбных блюд: рыбы припущенной и отварной, из котлетной массы, условия и сроки хранения.</p>	6
Тема 4.4. Дифференцированный зачет.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.</p> <p>4.Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов,</p> <p>5.Приготовление и оформление блюд из рыбы, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества рыбных блюд, условия и сроки хранения.</p>	6
ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		30
Раздел УП 5.1 -5.3 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов		18

Тема 5.1. Приготовление мяса отварного.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса. 3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. 4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов. 5.Приготовление и оформление блюд из мяса отварного, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества блюд из мяса отварного , условия и сроки хранения. 	6
Тема 5.2. Приготовление мяса жареного	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса. 3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. 4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов. 5.Приготовление и оформление блюд из мяса жареного, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества блюд из мяса жареного, условия и сроки хранения. 	6
Тема 5.3. Приготовление запеченных блюд из мяса и блюд из рубленой массы.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса. 3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. 4.Обработка мясного сырья, приготовление полуфабрикатов. 5.Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса и из рубленой массы, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества блюд из запеченного мяса и из рубленой массы , условия и сроки хранения. 	6
Раздел УП 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы		12
Тема 5.4. Приготовление курицы отварной с рисом, соус белый с яйцом.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы. 3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы. 4.Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов. 5.Приготовление и оформление блюд из домашней птицы, с использованием различных технологий. 	6

	6.Оценка качества блюд из отварной курицы, условия и сроки хранения.	
Тема 5.5. Дифференцированный зачет.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. 3.Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. 4.Обработка мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов. 5.Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества блюд из мяса и домашней птицы, условия и сроки хранения.	6
ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок		30
Раздел УП 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		6
Тема 6.1. Приготовление и оформление бутербродов	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов. 3.Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. 4.Подготовка гастрономических продуктов. 5.Приготовление и оформление бутербродов, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества бутербродов, способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима.	6
Раздел УП 6.2. Приготовление и оформление салатов.		6
Тема 6.2. Приготовление салатов.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов. 3.Проверка органолептическим способом качества продуктов для салатов. 4.Подготовка продуктов для салатов. 5.Приготовление и оформление салатов, с использованием различных технологий. 6.Оценка качества салатов, способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима	6
Раздел УП 6.3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.		18
Тема 6.3. Приготовление и подача холодных закусок.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для	

	<p>приготовления холодных закусок.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных закусок.</p> <p>4.Подготовка продуктов для холодных закусок.</p> <p>5.Приготовление и оформление холодных закусок, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества холодных закусок, способы и сроки хранения, с соблюдением температурного режима</p>	6
Тема 6.4. Приготовление и подача холодных блюд.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных блюд.</p> <p>4.Подготовка продуктов для холодных блюд.</p> <p>5.Приготовление и оформление холодных блюд, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества холодных блюд, условия и сроки хранения, с соблюдением температурного режима</p>	6
Тема 6.5. Дифференцированный зачет.	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления гастрономических продуктов, холодных блюд и закусок.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов, продуктов для холодных блюд и закусок.</p> <p>4.Подготовка гастрономических продуктов, продуктов для холодных блюд и закусок.</p> <p>5.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, с использованием различных технологий.</p> <p>6.Оценка качества холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения, с соблюдением температурного режима</p>	6
ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков		12
Раздел УП 7.1. – 7.3 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых холодных и горячих напитков		
Тема 7.1. Приготовление компотов, киселей, желе, мусса, самбука.	<p>Содержание</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам.</p> <p>4.Приготовление и оформление сладких блюд, с использованием различных технологий.</p>	6

	5.Оценка качества сладких блюд, условия и сроки хранения.	
Тема 7.2. Дифференцированный зачет.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам. 4.Приготовление и оформление сладких блюд и напитков, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.	6
ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		84
Раздел УП 8.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий .		6
Тема 8.1 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям. 4.Приготовление дрожжевого теста и оформление хлебобулочных изделий, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых изделий из дрожжевого теста	6
Раздел УП 8.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.		18
Тема 8.2 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	Содержание 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям. 4.Приготовление сдобного пресного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых изделий из сдобного пресного теста.	6
Тема 8.3. Приготовление	Содержание	6

<p>бисквитного теста и изделий из него.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитного теста и изделий из него. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям. 4.Приготовление бисквитного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых изделий из бисквитного теста. 	
<p>Тема 8.4. Приготовление заварного, песочного, слоеного, воздушного теста и изделий из них.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварного, песочного, слоеного, воздушного теста и изделий из него. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям. 4.Приготовление заварного, песочного, слоеного, воздушного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых изделий из заварного, песочного, слоеного, воздушного теста. 	6
<p>Раздел УП 8.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки.</p>		12
<p>Тема8.5. Приготовление печенья.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничного теста и изделий из него. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям. 4.Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых изделий из пряничного теста. 	6
<p>Тема8.6. Приготовление пряников.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничного теста и изделий из него. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям. 	6

	4.Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых изделий из пряничного теста.	
Раздел УП 8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.		12
Тема 8.7. Приготовление желе, помады, кремов, глазури.	Содержание	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым отделочным полуфабрикатам. 4.Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: желе, помады, кремов, глазури и оформление изделий из него, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готового желе, помады, кремов, глазури.	6
Тема 8.8. Приготовление сахарной мастики, карамели, посыпок и шоколада.	Содержание	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым отделочным полуфабрикатам. 4.Приготовление простых отделочных полуфабрикатов: сахарной мастики, карамели, посыпок и шоколада и оформление изделий из него, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готового сахарной мастики, карамели, посыпок и шоколада.	6
Раздел УП 8.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.		18
Тема 8.9. Приготовление бисквитных тортов.	Содержание	
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных тортов. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям. 4.Приготовление и оформление простых бисквитных тортов, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готового бисквитного торта.	6

<p>Тема 8.10. Приготовление песочных, слоеных тортов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных, слоеных тортов. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям. 4.Приготовление и оформление простых песочных, слоеных тортов, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готового песочных, слоеных тортов. 	<p>6</p>
<p>Тема 8.11. Приготовление пирожных.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожных. . 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям. 4.Приготовление и оформление простых пирожных, с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых пирожных.. 	<p>6</p>
<p>Раздел УП 8.6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>		<p>18</p>
<p>Тема 8.12. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к простым фруктовым и легким обезжиренным тортам и пирожным. 4.Приготовление и оформление простым фруктовым и легким обезжиренным тортам и пирожным с использованием различных технологий. 5.Оценка качества готовых фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 	<p>6</p>
<p>Тема 8.13. Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. 2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий пониженной калорийности. 3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям пониженной 	<p>6</p>

	<p>калорийности.</p> <p>4.Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых изделий пониженной калорийности.</p>	
<p>Тема 8.14.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования.</p> <p>2.Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>3.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определение их соответствия технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.</p> <p>4.Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, с использованием различных технологий.</p> <p>5.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	6
		Итого: 288
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется учебный кабинет ЛПЗ «Технология приготовления пищи»

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кабинета:

оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница, посуда, кастрюли;

инструменты в соответствии с паспортом учебного кабинета;

рабочие места для обучающихся (15);

комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аноримова Г.А. Кулинария. Издательство «Академия». 2013- 328 с.
2. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. Москва. «Экономика». 2012– 366 с.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер». Изд. центр «Академия». 2014. -328 с.
4. Ефимова О.Л. Экономика общественного питания: Уч.пособие под ред. Кабушкина Н.М.- 6 изд.испр. – Мн.: Новое знание. 2012. – 348 с. (Экономическое образование)
5. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2013. - 557 с.
6. Закон РФ «Об охране окружающей среды» от 19.12. 1991. Изд. Верховного Совета РФ. М.: Изд. «Республика», 1992.- 413 с.
7. Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – Изд. 2-ое, переработанное и дополненное – М.: Колос, 2014. -432 с.
- 8.Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. Изд. Москва «Экономика». 2012. – 304 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. образования. 2-ое изд., стер.- М.: «Издательский центр «Академия». 2014. – 273 с.
10. Медико – биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Издательство стандартов. 1990. - 185 с..
11. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник/Под ред. В.А. Гуляева- М.: ИНФРА- М, 2012.- 543 с. (Высшее образование).
- 12.Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- СПб.: Издательство ДЕАН. 2012.- 80 с.
13. Правовое регулирование природопользования и охраны окружающей среды. Сборник нормативных актов. 1995. М. 1996. – 398 с.
14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2013. – 352 с. (серия «Учебники XX! века»)
15. Санитарные нормы и правила. –Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
16. Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий. Издание 12 переработанное и дополненное. Издательство Арофикс. 2008. - 772 с..

Дополнительные источники:

Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2010.

Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2011.

Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2011.

Степанова И. М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2009.

Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2009.
 Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2011.
 Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2010.
 Румянцева И.С., Супы Мир книги , 2011.
 Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля. Эскимо, 2011.
 Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2010.

Интернет – ресурсы:

<http://eda.server.ru>
<http://supercook.ru>
<http://www.vkusno.kg>
<http://www.millionmenu.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК:

МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»;
 МДК.02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»;
 МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов»;
 МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»;
 МДК.05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»;
 МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»;
 МДК.07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;
 МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов		
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки овощей и грибов. Обработка овощей и грибов. Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.

<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря. Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>		
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря для подготовки сырья. Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока. Качество подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Качество приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Качество приготовления и оформления простых блюда и гарниров из макаронных изделий.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога.</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.</p> <p>Качество приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем.</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем.</p> <p>Качество приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ. 03. Приготовление супов и соусов		
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров.</p> <p>Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении бульонов и отваров.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров.</p> <p>Оценка качества бульонов и отваров.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.

<p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых супов. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении простых супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых супов. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным супам. Приготовление и оформление супов. Оценка качества супов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике. оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Охлаждение отдельных компонентов для соусов. Замораживание отдельных компонентов для соусов. Размораживание отдельных компонентов для соусов. Разогревание отдельных компонентов для соусов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении холодных и горячих соусов. Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении холодных и горячих соусов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих соусов. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим соусам. Приготовление и оформление соусов. Оценка качества приготовления и оформления соусов.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ04.Приготовление блюд из рыбы.		
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбы.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Качество обработки рыбы с костным скелетом.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Оценка качества приготовленных или подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления готовых блюд из рыбы.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		

<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов. Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>из мяса и мясных продуктов. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из мяса и мясных продуктов. Оценка качества приготовления и оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы. Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из домашней птицы. Оценка качества приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок</p>		
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оценка качества приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Выбор способов хранения бутербродов и</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	гастрономических продуктов порциями с соблюдением температурного режима.	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении салатов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления салатов.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении салатов.</p> <p>Приготовление и оформление салатов.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении салатов.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления салатов.</p> <p>Выбор способов хранения салатов с соблюдением температурного режима.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных закусок.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных закусок.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления простых холодных закусок.</p> <p>Выбор способов хранения простых холодных закусок с соблюдением температурного режима.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных блюд.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных блюд.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных блюд.</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных блюд.</p>	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.

	<p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных блюд.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления простых холодных блюд.</p> <p>Выбор способов хранения простых холодных блюд с соблюдением температурного режима.</p>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков		
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых горячих напитков.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых горячих напитков.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых горячих напитков.</p> <p>Приготовление и оформление простых горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых горячих напитков.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления простых горячих напитков.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>оценка при выполнении</p>

	<p>холодных напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных напитков. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных напитков. Приготовление и оформление простых холодных напитков. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных напитков. Оценка качества приготовления и оформления простых холодных напитков.</p>	<p>работ по учебной практике.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>		
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия .</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий. Оценка качества приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям.</p> <p>Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижки.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к печенью, пряникам, коврижке.</p> <p>Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления печенья, пряников, коврижки.</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим</p>	<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>оценка при выполнении работ по учебной практике. оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>требованиям к простым и основным отделочным полуфабрикатам.</p> <p>Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка качества приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка качества украшений из простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологическим требованиям к отечественным классическим тортам и пирожным.</p> <p>Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним,</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>оценка при выполнении работ по учебной практике.</p>

	<p>определение их соответствия технологическим требованиям к фруктовым и легким обезжиренным тортам и пирожным.</p> <p>Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Использование различных технологий при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Оценка качества приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	

применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		
--	--	--