

**Областное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Свободинский аграрно–технический техникум
им. К.К. Рокоссовского»**

ПРИНЯТО

на заседании

педагогического совета

Протокол №__ от «_» ____ 20__ г.

Приказ от «_» ____ 20__ г. № __

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «САТТ

им. К.К. Рокоссовского»

_____ Е.А. Громаков

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа –
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

код, наименование

на 2015 – 2016 учебный год (на 2015 календарный год)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики

м. Свобода, 2015

«Принято»

на заседании педагогического

совета

Протокол № ____ от «__» ____ 20__ г.

«Утверждаю»

директор ОБПОУ «САТТ

им. К.К. Рокоссовского»

_____ Е.А.Громаков

Приказ от «__» ____ 20__ № ____

Разработчик программы:

Боева Н.М., мастер производственного обучения

Рецензенты:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Цели учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен приобрести общие компетенции:

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).

Профессиональные компетенции:

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.

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, теста.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

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.

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд, приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:
558 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
<p style="text-align: center;">ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p>			
<p style="text-align: center;">Тема 01.1 Ведение первичной обработки и нарезки овощей и грибов.</p>	<p>Тема 01.1.1. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей. Формы нарезки овощей, грибов.</p> <p>Подготовка овощей для фарширования.</p> <p>Полуфабрикаты из овощей и грибов. Владение техникой охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.</p> <p>Консервирование, соление овощей и грибов.</p>	<p>- проверка органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов;</p> <p>- сортировка, калибровка овощей и грибов;</p> <p>- мойка, очистка овощей и грибов;</p> <p>- простая и фигурная нарезка овощей и грибов.</p> <hr/> <p>-подготовка овощей и грибов;</p> <p>-нарезка овощей и грибов;</p> <p>-приготовление овощных и грибных полуфабрикатов;</p> <p>-охлаждение, замораживание полуфабрикатов из овощей и грибов;</p> <p>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила их безопасного использования.</p> <hr/> <p>-подготовка овощей для консервирования;</p> <p>-приготовление рассола</p> <p>-соление, консервирование, маринование овощей и грибов.</p>	6

<p>Тема 01.2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Тема 01.2.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей: отварные, жареные основным способом, во фритюре.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка овощей и грибов к тепловой обработке; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - правила их безопасного использования. - обработка различными методами овощей и грибов: варка овощей и грибов; припускание овощей и грибов; -оформление и подача блюд. 	<p>18</p>
	<p>Тема 01.2.2 Приготовление овощных масс из овощей, оладий, зраз, котлет.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка овощей и грибов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -жаренье; -запекание; -тушение овощных масс; -оформление и подача блюд. 	
	<p>Тема 01.2.3 Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка овощей и грибов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -приготовление овощных масс; -оформление и подача блюд. 	
		Всего часов	24
<p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>			
<p>Тема 02.1 Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.</p>	<p>Тема 02.1.1 Первичная обработка круп. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья; - перебрать; -отделить примеси; -подготовить крупы; 	<p>6</p>

		- приготовление каш разной консистенции.	
Тема 02.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста.	Тема 02.2.1 Приготовление блюд из каш.	- перебрать, отделить примеси, промыть крупы; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; - приготовление блюд из каш; - оформление и подача блюд.	12
	Тема 02.2.2 Блюда и гарниры из бобовых, макаронных изделий.	- перебрать, отделить примеси у бобовых и макаронных изделий; - промыть бобовые овощи; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; - приготовление блюд из бобовых; - приготовление блюд из макаронных изделий; - оформление и подача блюд.	
	Тема 02.2.3 Варка яиц. Жареные и запеченные яичные блюда.	- подготовка яиц; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; - варка яиц разной консистенции; - приготовление жареных и запеченных яичных блюд; - оформление и подача.	
	Тема 02.2.4 – 02.2.5 Холодные, горячие блюда из творога.	- подготовка творога; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; - приготовление творожных блюд; - оформление и подача творожных блюд.	
	Тема 02.2.6 – 02.2.7 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	- подготовка продуктов; - выбор технологического оборудования и	

		производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -замес теста опарным способом; - брожение, разделка, расстойка; -выпечка.	12
	Тема 02.2.8- 02.2.9 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	-подготовка продуктов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -замес теста; -разделка; -варка; - оформление и подача.	12
		Всего часов	60
ПМ.03 Приготовление супов и соусов			
Тема 03.1 Технология приготовления супов.	Тема 03.1.1 Приготовление бульонов. Приготовление щей, борщей.	- проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отваров и бульонов; -подготовка продуктов; -приготовление бульонов; -приготовление щей; -приготовление борщей; -оформление и подача.	30
	Тема 03.1.2 Приготовление рассольников, солянок.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рассольников и солянок; -подготовка продуктов; -приготовление бульонов; -приготовление рассольников; -приготовление солянок; -оформление и подача.	

	<p>Тема 03.1.3 Приготовление супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка продуктов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -приготовление бульонов; -приготовление супов с овощами, крупами; -приготовление супов с макаронными изделиями; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 03.1.4 Приготовление молочных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка продуктов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -приготовление молочных супов; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 03.1.5 Приготовление сладких супов, холодных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка продуктов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -приготовление сладких супов; -приготовление холодных супов; -оформление и подача. 	
<p>Тема 03.2 Технология приготовления соусов.</p>	<p>Тема 03.2.1 Приготовление соусов с мукой, мясных красных, белых соусов на мясном, рыбном и грибном бульоне.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; -подготовка продуктов; -приготовление соусов с мукой; -приготовление соусов мясных, красных, на мясном, рыбном и грибном бульоне; - оформление и подача. 	18
	<p>Тема 03.2.2 Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка продуктов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -приготовление молочных соусов; 	

		<ul style="list-style-type: none"> -приготовление сметанных соусов; -приготовление сладких соусов; - оформление и подача. 	
	<p>Тема 03.2.3 Приготовление масляных смесей, яично–масляных соусов, холодных соусов и желе.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка продуктов; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила их безопасного использования; -приготовление масляных смесей; -приготовление яично-масляных соусов; -приготовление холодных соусов и желе; - оформление и подача. 	
		Всего часов	48
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.	8		
<p>Тема 04.1 Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Тема 04.1.1 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проверка органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -размораживание; -удаление головы с грудными плавниками; -удаление внутренностей; -промывка; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -приготовление полуфабрикатов. -срезание спинных жучек у осетровых; -ошпаривание; -отчистка от жучек; -промывка; -приготовление полуфабрикатов. 	12

<p>Тема 04.2 Технология приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>Тема 04.2.1 Приготовление блюд из отварной рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разделка рыбы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -приготовление полуфабрикатов для отварной рыбы; - приготовление блюд из отварной рыбы; -оформление и подача. 	<p>36</p>
	<p>Тема 04.2.2 Приготовление блюд из припущенной рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разделка рыбы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -приготовление полуфабрикатов для припущенной рыбы; - приготовление блюд из припущенной рыбы; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 04.2.3 Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разделка рыбы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -приготовление блюд из жареной рыбы; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 04.2.4 Приготовление блюд из запеченной рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разделка рыбы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -приготовление блюд из запеченной рыбы; -приготовление соуса; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 04.2.5 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разделка рыбы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления котлетной массы из рыбы; -приготовление рыбной котлетной массы; -приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы; 	

		-оформление и подача.	
	Тема 04.2.6 Приготовление блюд из кнельной массы.	-разделка рыбы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кнельной массы из рыбы; -приготовление рыбной кнельной массы; -приготовление блюд из рыбной кнельной массы; -оформление и подача.	
		Всего часов	48
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
Тема 05.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.	Тема 05.1.1- 05.1.2 Кулинарная разделка и обвалка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов.	проверка органолептическим способом качество мяса и домашней птицы на соответствие технологическим требованиям; --выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы -размораживание; -мойка; -деление на отруба; -обвалка; -жиловка; -зачистка; - приготовление полуфабрикатов; - опаливание птицы; - потрошение; - удаление головы, мойка; - заправка птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	12
Тема 05.2	Тема 05.2.1 Приготовление блюд из отварного мяса с	- выбор производственного инвентаря и оборудования для	60

<p>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы.</p>	<p>гарниром, сарделек, сосисок отварных с гарниром.</p>	<p>приготовления блюд из мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса; -приготовление отварных блюд с гарниром; - приготовление сарделек, сосисок отварных с гарниром; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 05.2.2 Приготовление блюд из жареного мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса; - механическая кулинарная обработка мяса; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса; -приготовление блюд из жареного мяса; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 05.2.3 Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса; - механическая кулинарная обработка мяса; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса; -приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 05.2.4 Приготовление блюд из натуральной рубленой массы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса; - механическая кулинарная обработка мяса; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса; -приготовление полуфабрикатов из натурально–рубленой массы; -приготовление блюд из натуральной рубленой массы; -оформление и подача. 	

	<p>Тема 05.2.5 Приготовление блюд из котлетной массы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса; - механическая кулинарная обработка мяса; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса; - приготовление котлетной массы; -приготовление блюд из котлетной массы; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 05.2.6 Приготовление отварных блюд из мяса птицы и дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса птицы; - механическая кулинарная обработка мяса птицы; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы; -приготовление отварных блюд из мяса птицы; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 05.2.7 Приготовление жареных блюд из птицы и дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса птицы; - механическая кулинарная обработка мяса птицы; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы; -приготовление жареных блюд из мяса птицы; -оформление и подача. 	
	<p>Тема 05.2.8 Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса птицы и дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса птицы; - механическая кулинарная обработка мяса птицы; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы; -приготовление тушеных, запеченных блюд из птицы и 	

		дичи; -оформление и подача.	
	Тема 05.2.9 Приготовление блюд из котлетной массы птицы.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса птицы; - механическая кулинарная обработка мяса птицы; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса птицы; -приготовление полуфабрикатов из котлетной массы; -приготовление блюд из котлетной массы птицы; -оформление и подача.	
	Тема 05.2.10 Приготовление блюд из субпродуктов.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из субпродуктов; -обработка субпродуктов; - использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов; -приготовление блюд из субпродуктов; -оформление и подача.	
		Всего часов	72
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
Тема 06.1 Приготовление холодных блюд и закусок.	Тема 06.1.1 Приготовление бутербродов.	- проверка органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -подготовка продуктов; -приготовление бутербродов; -оформление и подача.	36
	Тема 06.1.2 Приготовление салатов.	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов; -подготовка продуктов; - использование различных технологий приготовления и оформления салатов;	

		<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества салатов; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; - проверка органолептическим способом качество овощных продуктов. 	
	Тема 06.1.3 Приготовление винегретов, овощной икры.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления винегретов, овощной икры; - подготовка продуктов; - приготовление винегретов и овощной икры; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; - проверка органолептическим способом качество овощных продуктов; - оформление и подача. 	
	Тема 06.1.4 Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рыбных холодных блюд и закусок; - использование различных технологий приготовления и оформления рыбных холодных блюд и закусок; - оценка качества холодных блюд; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; - оформление и подача. 	
	Тема 06.1.5 Приготовление мясных холодных блюд и закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мясных холодных блюд и закусок; - использование различных технологий приготовления и оформления мясных холодных блюд и закусок; - оценка качества холодных блюд; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; - оформление и подача. 	

	Тема 06.1.6 Приготовление студней, заливных блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мясных, рыбных студней, заливных блюд; - использование различных технологий приготовления и оформления; - оценка качества студней, заливных блюд; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; - оформление и подача. 	
		Всего часов	36
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков			
Тема 07.1 Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.	Тема 07.1.1 Приготовление компотов.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к компотам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления компотов; - использование различных технологий приготовления и оформления компотов. 	
	Тема 07.1.2 Приготовление железированных блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления железированных блюд; - использование различных технологий приготовления и оформления железированных блюд оценивать качество готовых блюд; 	

	Тема 07.1.3 Приготовление сладких блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд; - использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд <p>оценивать качество готовых блюд;</p>	
	Тема 07.1.4 Приготовление горячих напитков.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к горячим напиткам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих напитков; - использование различных технологий приготовления и оформления горячих напитков. 	
	Тема 07.1.5 Приготовление холодных напитков.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определение их соответствия технологическим требованиям к холодным напиткам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков; - использование различных технологий приготовления и оформления холодных напитков. 	
		Всего часов	30
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и			

кондитерских изделий			
<p style="text-align: center;">Тема 08.1 Подготовка сырья, полуфабрикатов к производству.</p>	<p>Тема 08.1.1 Приготовление варенья, повидла, джема, фруктовой начинки, рисовальной массы, желе. Способы украшений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов; - использование различные технологии приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов; -оценивать качество готовых изделий; 	18
	<p>Тема 08.1.2 Приготовление помады, крема, глазури, кандира, способы их украшений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка продуктов; -уваривание сиропа, охлаждение, взбивание, созревание помады; -приготовление сиропа; -подготовка масла; -взбивание; -соединение продуктов для приготовления крема; -взбивание; - способы украшений; -приготовление украшений из глазури; -приготовление украшений из кандира; -оформление. 	
	<p>Тема 08.1.3 Приготовление украшений из сахарных мастик, марципана, карамели, посыпки и шоколада.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; -приготовление украшений из сахарных мастик; -приготовление украшений из марципана; -приготовление украшений из карамели; - приготовление украшений из 	

		посыпки и шоколада.	
Тема 08.2 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Тема 08.2.1 – 08.2.2 Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий; - использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий; - оценка качества готовых изделий. 	72
	Тема 08.2.3 – 08.2.4 Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий; - использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий; - оценка качества готовых изделий. 	

	<p>Тема 08.2.5 Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из дрожжевого слоёного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоёного теста; - оценка качества готовых изделий. 	
	<p>Тема 08.2.6 Приготовление изделий из сдобного и пресного теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из сдобного и пресного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из сдобного и пресного теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из сдобного и пресного теста; - оценка качества готовых изделий. 	
	<p>Тема 08.2.7 Приготовление изделий из вафельного теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из вафельного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования и безопасное использование при 	

		<p>приготовлении изделий из вафельного теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из вафельного теста; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.8 – 08.2.9 Приготовление изделий из пряничного теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из пряничного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из пряничного теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из пряничного теста; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.10 – 08.2.11 Приготовление изделий из песочного теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из песочного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из песочного теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из песочного теста; - оценка качества готовых изделий; 	

	<p>Тема 08.2.12 – 08.2.13 Приготовление изделий из бисквитного теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из бисквитного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из бисквитного теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из бисквитного теста; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.14 – 08.2.15 Приготовление изделий из заварного теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из заварного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из заварного теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из заварного теста; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.16 -08.2.17 Приготовление изделий из слоёного теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из слоёного теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из слоёного теста; - использование различных 	

		технологий приготовления и оформления изделий из слоёного теста;	
	Тема 08.2.18 – 08.2 19 Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из воздушного и воздушно- орехового теста ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста; - оценка качества готовых изделий; 	
	Тема08.2.20 Приготовление миндального, крошкового теста и изделия из него.	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из миндального и крошкового теста; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из миндального и крошкового теста; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий из миндального и крошкового теста; - оценка качества готовых изделий; 	

	<p>Тема 08.2.21– 08.2.22 Приготовление бисквитных пирожных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожного из бисквитного теста; - использование различных технологий приготовления и оформления пирожных из бисквитного теста; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.23 – 08.2.24 Приготовление песочных пирожных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к песочным пирожным; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных пирожных; - использование различных технологий приготовления и оформления песочных пирожных; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.25 – 08.2.26 Приготовление слоёных пирожных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к слоёным пирожным; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоёных пирожных; - использование различных технологий приготовления и оформления слоёных пирожных; - оценка качества готовых 	

		изделий;	
	<p>Тема 08.2.27 – 08.2.28 Приготовление заварных пирожных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к заварным пирожным; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварных пирожных; - использование различных технологий приготовления и оформления заварных пирожных; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.29 – 08.2.30 Приготовление воздушных и миндальных пирожных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к воздушным, миндальным пирожным; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушных и миндальных пирожных; - использование различных технологий приготовления и оформления воздушных и миндальных пирожных; - оценка качества готовых изделий; 	

	<p>Тема 08.2.31 – 08.2.32 Приготовление бисквитных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к бисквитным тортам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных тортов; - использование различных технологий приготовления и оформления бисквитных тортов; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.33 – 08.2.34 Приготовление песочных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к песочным тортам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных тортов; - использование различных технологий приготовления и оформления песочных тортов; - оценка качества готовых изделий; 	
	<p>Тема 08.2.35 – 08.2.36 Приготовление слоёных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к слоёным тортам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоёных тортов; - использование различных технологий приготовления и оформления слоёных тортов; - оценка качества готовых 	

		изделий;	
	<p>Тема 08.2.37 – 08.2.38 Приготовление воздушных, воздушно – ореховых и миндальных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определение их соответствия технологическим требованиям к воздушным, воздушно-ореховым и миндальным тортам; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов; - использование различных технологий приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов; - оценка качества готовых изделий 	
	<p>Тема 08.2.39 Приготовление национальных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления национальных кондитерских изделий; - использование различных технологий приготовления и оформления национальных кондитерских изделий - оценка качества готовых изделий 	

	Тема 08.2.40 Приготовление изделий с пониженной калорийностью.	- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий с пониженной калорийностью; - использование различных технологий приготовления и оформления изделий с пониженной калорийностью.	
		Всего часов	240
		Итого	558

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в лаборатории кулинарного производства.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской: рабочие столы учащихся, место для преподавателя, стенды, макеты, плакаты, наглядные пособия, производственное механическое, тепловое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Федеральный закон об образовании
2. ФГОС по профессии повар, кондитер.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону, «Феникс», 2001 г.
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2012 г.
5. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2007.
6. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественноу питания». - М.: Экономика, 2006.
7. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - 4-е стер. МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2008г.
9. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания», изд. Экономика, 2013 г.
10. Кирпичников В.П. «Справочник механика общественного питания», изд. Экономика, 2008 г.
11. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 2010г.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Издательский центр «Академия», 2008г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2010.
2. Электронные учебники.
3. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.
4. Учебно-методические пособия по профессиональному обучению.
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
8. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Электронные ресурсы.

1. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
2. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
3. <http://www.edic.ru> Электронные словари
4. <http://cookup.ru/>

3.3. Общие требования к организации учебной практики:

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с изучением междисциплинарных курсов. Учебная практика является составляющей частью профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>тестовые задания для контроля текущих и итоговых заданий,</i> - <i>устный опрос, собеседование, оценка выступлений с сообщениями, презентациями на занятиях по результатам самостоятельной работы;</i> - <i>экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практике.</i>

<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых и кукурузы <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога. <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и оформлять блюда и гарниры из теста. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>устный экзамен;</i> - <i>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.</i>
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 отваров и бульонов; <p>ПК 3.2. Готовить простые супы</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов оценивать качество готовых блюд; <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные Полуфабрикаты</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов и 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>выполнение практических заданий при проверке умений;</i> - <i>тестовые задания для контроля текущих и итоговых заданий;</i> - <i>мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающихся.</i>

<p>соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; 	
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.</i></p>
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,</p>	<p><i>- наблюдение за навыками работы;</i></p> <p><i>- экспертная оценка работы на практических и лабораторных занятиях.</i></p>

<p>мясопродуктов и домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из мяса; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и оценивать качество готовых блюд; <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы и оценивать качество готовых блюд; 	
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов; - использовать различные технологии приготовления и оформления салатов; - оценивать качество салатов; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для холодных закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок; - оценивать качество холодных закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и 	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка работы в малых группах на теоретических занятиях, на практических и лабораторных занятиях, при выполнении учебной и производственной практике.</i></p>

<p>оборудование для приготовления холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд; - оценивать качество холодных блюд; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; 	
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие технологическим требованиям к горячим напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления горячих напитков <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие технологическим требованиям к холодным напиткам; <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных напитков. 	<p>- <i>устный экзамен;</i></p> <p>- <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения поставленных задач на практических и лабораторных занятиях, при выполнении учебной и производственной практике.</i></p>
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые</p>	<p>- <i>экспертное наблюдение и оценка</i></p>

<p>хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий; - оценивать качество готовых изделий; <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные и кондитерские изделия.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий оценивать качество готовых изделий; <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к печеньям, пряникам и коврижкам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенья, пряников и коврижек; - использовать различные технологии приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек; - оценивать качество готовых изделий; <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p><i>выполнения поставленных задач на практических и лабораторных занятиях, при выполнении учебной и производственной практике.</i></p>
--	--

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к основным отделочным полуфабрикатам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов;

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления тортов и пирожных;

- использовать различные технологии приготовления и оформления тортов и пирожных;

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

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления тортов и пирожных;

- использовать различные технологии приготовления и оформления тортов и пирожных;