

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

_____ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

Программа профессионального модуля
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ:
16675 «ПОВАР»
12901 «КОНДИТЕР»
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Светлоград, 2017 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна _____

преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания» (Протокол № 10 от 14.06.2017г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н.

Согласовано:

Замдиректора по УПР _____ Хараборкин А.В.

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «повар», 12901 «кондитер»

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «повар», 12901 «кондитер»

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

5.2.1. приготовление блюд из овощей и грибов

- 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.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования

5.2.2. приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

- проверять органолептическим способом качества 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;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

5.2.3. Приготовление супов и соусов.

уметь:

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

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

5.2.4. Приготовление 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

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

5.2.5. Приготовление 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

знать:

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

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

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

5.2.6. Приготовление и оформление 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

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

-правила проведения бракеража;

-правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

-требования к качеству холодных блюд и закусок;

-способы сервировки и варианты оформления;

-температуру подачи холодных блюд и закусок;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков

уметь:

- проверять органолептическим способом качества 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

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

5.2.8. Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

уметь:

- проверять органолептическим способом качества 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

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

ВПД	Требования к умениям
<p>Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер</p>	<p>5.2.1. приготовление блюд из овощей и грибов</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; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
	<p>5.2.2. приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качества 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;
	<p>5.2.3. Приготовление супов и соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям 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;

	<p>-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>5.2.4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>-оценивать качество готовых блюд</p> <p>5.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-оценивать качество готовых блюд</p>
	<p>5.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p> <p>-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>-оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>-проверять органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p>

-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

5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

-проверять органолептическим способом качества 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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 144 часа

ПМ 02. – 144 часа

ПМ 03. – 144 часа

ПМ 04. – 144 часа

ПМ 05. – 144 часа

ПМ 06. – 144 часа

ПМ 07. – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК-1	1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК-2	2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК-3	3.1. Готовить бульоны и отвары. 3.2. Готовить простые супы. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК-4	4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК-5	5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК-6	6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

	<p>6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>
ПК-7	<p>7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>
ПК-8	<p>8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	МДК 07. Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер	144			
	ПМ 07.01 Выполнение работ по профессии рабочих: 16675 повар.				120
ПК 1	Тема 07.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	12	Приемка сырья, оценка качества, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочи́стка, мытьё, нарезка полуфабрикатов, варка, припускание, жарка, запекание,	Тема 7.1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из жареных овощей и грибов.	6
				Тема 7.2. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из запеченных овощей и грибов.	6

			подача блюд.		
ПК 2	Тема 07.01.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	18	Приемка сырья, оценка качества, сортировка, мытье, варка продуктов, жарка, запекание, подача блюд.	Тема 7.3. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	6
				Тема 7.4. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из яиц, творога.	6
				Тема 7.5. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления мучных блюд.	6
ПК 3	Тема 07.01.03 Технология приготовление супов и соусов.	18	Приготовление бульонов, подготовка гарниров, оформление, подача супов. Приготовление бульонов, пассировок, соусов основных и производных.	Тема 7.6. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления заправочных супов.	6
				Тема 7.7. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления супов холодных, молочных, сладких.	6
				Тема 7.8. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления соусов на мясном и рыбном бульонах.	6
ПК 4	Тема 07.01.04 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	18	Приемка сырья, оценка качества, размораживание, вымачивание, удаление голов, чешуи, плавников, потрошение, мытье, нарезка полуфабрикатов, измельчение мякоти,	Тема 7.9. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном, жареном виде.	6
				Тема 7.10. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в тушенном и запечённом виде.	6
				Тема 7.11. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из	6

			приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Варка, припускание, жарка, тушение полуфабрикатов, подача блюд.	рубленой массы рыбы.	
ПК 5	Тема 07.01.05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	30	Приемка мяса и птицы, оценка качества, размораживание, срезание клейм, мытьё, обсушивание, разруб, обвалка, зачистка, жиловка, разделка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы и мяса, измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Приготовление соусов и гарниров, подача блюд.	Тема 7.12. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде.	6
				Тема 7.13. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в тушеном виде.	6
				Тема 7.14. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из запечённого и рубленого мяса.	6
				Тема 7.15. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жареном целиком виде.	6
				Тема 7.16. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рубленой птицы и субпродуктов мяса и птицы.	6
ПК 6	Тема 07.01.06 Технология	12	Механическая обработка сырья,	Тема 7.17. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок (бутербродов,	6

	приготовления и оформление холодных блюд и закусок		приготовление полуфабрикатов, нарезка основных компонентов, смешивание компонентов, заправка, подача блюд и закусок	гастрономических продуктов (порциями), салатов из сырых и варёных овощей, салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов). Тема 7.18. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	6
ПК 7	Тема 07.01.07 Технология приготовления сладких блюд и напитков	12	Приготовление полуфабрикатов, нарезка основных компонентов, варка, жарка, запекание основных продуктов, смешивание компонентов, подача блюд и напитков	Тема 7.19. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление сладких блюд.	6
				Тема 7.20. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление напитков.	6
	ПМ 07.02 выполнение работ по профессии рабочих: 12901 кондитер.				24
ПК 8	Тема 07.02.01 Технология приготовления	24	Приемка сырья, оценка качества,	Тема 7.21. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных и изделий из дрожжевого теста.	6

хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.		механическая обработка сырья приготовление теста, фаршей, отделочных полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из теста, выпечка. Охлаждение, оформление, подача изделий из муки.	Тема 7.22. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него.	6
			Тема 7.23. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении пирожных. Способы отделки и варианты оформления пирожных.	6
			Тема 7.24. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении тортов. Способы отделки и варианты оформления тортов.	6
			Промежуточная аттестация в форме	зачета
	<i>ВСЕГО часов</i>	864		

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер</p>		*	
<p>Виды работ: Приемка сырья, оценка качества, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочиста, мытьё, нарезка полуфабрикатов из овощей, грибов, варка, припускание, жарка, запекание, приготовление блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Приготовление бульонов, подготовка гарниров, оформление, подача супов.</p> <p>Приготовление бульонов, пассировок, соусов основных и производных.</p> <p>Размораживание мяса, рыбы, домашней птицы, срезание клейм, мытьё, обсушивание, разруб говядины, свинины,</p>			

<p>баранины, обработка домашней птицы, рыбы, обвалка, зачистка, жиловка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы</p> <p>измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы, приготовление и подача блюд.</p> <p>Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для холодных блюд и закусок, нарезка основных компонентов, смешивание компонентов, заправка, подача блюд и закусок,</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд и напитков, нарезка основных компонентов, варка, жарка, запекание основных продуктов, смешивание компонентов, подача блюд и напитков</p> <p>Приемка сырья для мучных хлебобулочных и кондитерских изделий, оценка качества, механическая обработка сырья, приготовление теста, фаршей ,отделочных</p>			
--	--	--	--

полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из теста их выпечка. Охлаждение, оформление, подача изделий из муки. Работа со сборником рецептур, ГОСТами, ТУ, и др. нормативной документацией				
Тема 7.1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из жареных овощей и грибов.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд, из жареных овощей и грибов. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Приготовление блюд из жареных овощей.		2
	4	Приготовление блюд из жареных грибов.		2
Тема 7.2. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из запеченных овощей и грибов.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд, из запеченных овощей и грибов. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Приготовление блюд из запеченных овощей.		2
	4	Приготовление блюд из запеченных грибов.		2
Тема 7.3. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Приготовление блюд из круп.		2
	4	Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий		2

Тема 7.4. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из яиц, творога.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из яиц, творога. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Приготовление блюд из яиц.		2
	4	Приготовление блюд из творога.		2
Тема 7.5. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления мучных блюд.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления мучных блюд. Организация рабочего места в цехе	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Приготовление блюд из пресного густого теста		2
	4	Приготовление блюд из пресного жидкого теста.		2
Тема 7.6. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления заправочных супов.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления заправочных супов . Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Приготовление щей, борщей, супов картофельных.		2
	4	Приготовление рассольников, солянок.		2
Тема 7.7. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления супов холодных, молочных, сладких.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления супов холодных, молочных, сладких супов. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление супов холодных, молочных.		2
	4	Приготовление сладких супов.		2

Тема 7.8. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления соусов на мясном и рыбном бульонах.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления соусов на мясном и рыбном бульонах. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление соусов на мясном бульоне.		2
	4	Приготовление соусов на рыбном бульоне		2
Тема 7.9. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном, жареном виде.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном, жареном виде. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде.		2
	4	Приготовление блюд из рыбы в жареном виде.		2
Тема 7.10. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в тушенном и запечённом виде.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из рыбы в тушенном и запечённом виде. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление блюд из рыбы в тушеном виде.		2
	4	Приготовление блюд из рыбы в запеченном виде.		2
Тема 7.11. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из рубленой массы рыбы. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2

рубленной массы рыбы.	3	Работа со сборником рецептов по расчетам массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. Приготовление рубленной массы из рыбы и полуфабрикатов.		2
	4	Приготовление блюд из рубленной массы рыбы.		2
Тема 7.12. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление блюд из мяса в отварном и припущенном виде.		2
	4	Приготовление блюд из мяса в жареном виде.		2
Тема 7.13. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в тушеном виде.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из мяса в тушеном виде. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Работа со сборником рецептов по расчетам массы мяса для изготовления полуфабрикатов.		2
	4	Приготовление блюд из мяса в тушеном виде.		2
Тема 7.14. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из запеченного и рубленного мяса.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из запеченного и рубленного мяса. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление блюд из запеченного мяса.		2
	4	Приготовление блюд из рубленного мяса.		2

Тема 7.15. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жаренном в целом виде.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жаренном в целом виде . Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление блюд из домашней птицы в отварном и припущенном виде.		2
	4	Приготовление блюд из домашней птицы жаренном в целом виде.		2
Тема 7.16. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рубленой птицы и субпродуктов мяса и птицы.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд из рубленой птицы и субпродуктов мяса и птицы. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление блюд из рубленой птицы.		2
	4	Приготовление блюд из субпродуктов мяса и птицы.		2
Тема 7.17. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок (бутербродов, гастрономических продуктов (порциями), салатов из сырых и варёных	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления оформления холодных блюд и закусок (бутербродов, гастрономических продуктов (порциями), салатов из сырых и варёных овощей, салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов). Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление и оформление бутербродов, гастрономических продуктов (порциями), салатов из сырых и вареных овощей.		2

овощей, салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов).	4	Приготовление и оформление салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов.		2
Тема 7.18. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления блюд и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из рыбы.		2
	4	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из мяса, птицы.		2
Тема 7.19. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление сладких блюд.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления сладких блюд. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление сладких холодных блюд.		2
	4	Приготовление сладких горячих блюд.		2
Тема 7.20. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление напитков.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления напитков. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление холодных напитков.		2
	4	Приготовление горячих напитков.		2

Тема 7.21. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных и изделий из дрожжевого теста.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и изделий из дрожжевого теста. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление фаршей, начинок. Способы оформления изделий из дрожжевого теста		2
	4	Приготовление изделий из дрожжевого сдобного теста.		2
5	Приготовление изделий из дрожжевого теста (опарный, безопасный способ).	2		
Тема 7.22. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление сиропов, кремов, помады. Способы оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	4	Приготовление бездрожжевого теста (заварное, бисквитное) и изделий из него		2
5	Приготовление бездрожжевого теста (песочное, слоеное) и изделий из него	2		
Тема 7.23. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении пирожных. Способы отделки и варианты оформления пирожных.	Содержание			
	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса приготовления пирожных. Способы отделки и варианты оформления пирожных. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление пирожных из заварного, бисквитного, песочного, слоеного теста.		2
4	Способы отделки и варианты оформления пирожных из заварного, бисквитного, песочного, слоеного теста.	2		
Тема 7.24. Организация	Содержание			

рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении тортов. Способы отделки и варианты оформления тортов.	1	Подбор и расстановка оборудования, инструментов и инвентаря с учетом технологического процесса тортов. Способы отделки и варианты оформления тортов. Организация рабочего места в цехе.	6	2
	2	Изучение и закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования		2
	3	Приготовление тортов из заварного, бисквитного, песочного, слоеного теста.		2
	4	Способы отделки и варианты оформления тортов из заварного, бисквитного, песочного, слоеного теста.		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кулинарного цеха:

1.Оборудование:

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;

2. Инструменты и приспособления:

- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;

3. Средства обучения:

- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточенно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК-1</p> <p>1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов для кулинарной продукции.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-2</p> <p>2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-3</p> <p>3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>3.2. Готовить простые супы.</p> <p>3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов для супов, соусов, и готовых супов и соусов.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>

<p>ПК-4</p> <p>4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-5</p> <p>5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-6</p> <p>6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов для бутербродов, салатов, закусок из гастрономических продуктов. Оформление и подача холодных закусок и блюд.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7</p> <p>7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-8</p> <p>8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов для мучных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также готовых изделий.</p>

<p>8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
---	---