

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии СПО 19.01. 17. Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественнонаучный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»
Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК
_____ Л. М. Салмиярова
Протокол № 10
« 21 » июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»
Старший мастер
_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар-кондитер (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Петрунина В.А. – мастер производственного обучения
Слободянюк Л.В. – мастер производственного обучения первой категории
Лялькова Г.И. – мастер производственного обучения высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

1.2. Место производственной практики в структуре пограмма подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цель и задачи производственной практики.

1.4. Количество часов на освоение производственной практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

2.1. Тематический план и содержание ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

2.2. Тематический план и содержание ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых. Макаренных изделий, яиц, творога теста.

2.3 Тематический план и содержание ПМ 03. Приготовление супов и соусов.

2.4 Тематический план и содержание ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.

2.5 Тематический план и содержание ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и мяса домашней птицы.

2.6 Тематический план и содержание ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

2.7 Тематический план и содержание ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.8 Тематический план и содержание ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.3. Тематический план и содержание производственной практики

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

1. Паспорт программы производственной 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, (Приказ Минобрнауки России от 02.08 2013г. № 798) (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

1.2. Место производственной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная и производственная практика входят в состав профильного модуля профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи производственной практики ориентирована на освоение и овладении всеми видами профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов,
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и мяса домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Программа производственной практики ориентирована на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

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.

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, 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним ;
- правила безопасного использования инвентаря и оборудования;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража ;
- способы отделки и варианты оформления;
- правила хранения и требования к качеству;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

Уметь:

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

1.4. рекомендуемое количество на освоение производственной практики:

3 курс - 756 часов:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	- 36 ч
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	- 36 ч
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	- 36 ч

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	-36 ч
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	- 144ч
ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок	- 72 ч
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	- 72 ч
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	- 324

2.1 Тематический план и содержание производственной практики ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание производственного материала	Объем часов	Объем дней
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Обучающийся должен: Иметь практический опыт: по обработке, нарезке и приготовлению блюд из овощей и грибов.	36	6
Тема 1.1 Приготовление блюд из овощей отварных и припущенных.	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом годность овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления овощей; - рассчитывать продукты на определенное количество порции; - нарезка овощей простым и сложным методом; - оформлять готовые блюда, отработать варианты оформления блюд; - доводить блюда до вкуса; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - соблюдать санитарные хранения готовых блюд; - соблюдать температуру подачи блюд из овощей отварных и припущенных; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд из овощей отварных и припущенных;	6	1
Тема 1.2 Приготовление блюд из овощей жареных основным способом.	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом годность овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей; - рассчитывать продукты на определенное количество порции; - нарезка овощей простым и сложным методами; - оформлять готовые блюда, отработать варианты оформления блюд; - доводить блюда до вкуса; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - соблюдать санитарные хранения готовых блюд;	6	1

	- соблюдать температуру подачи блюд из жареных овощей основным способом;		
Тема 1.3 Приготовление блюд из овощей жаренных во фритюре.	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом годность овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления овощей; - обрабатывать различными методами овощи; - рассчитывать продукты на определенное количество порции; - нарезка овощей простым и сложным методами; - оформлять готовые блюда, отработать варианты оформления блюд; - доводить блюда до вкуса; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - соблюдать санитарные хранения готовых блюд; - соблюдать температуру подачи блюд из жареных овощей во фритюре; 	6	1
Тема 1.4 Приготовление тушеных блюд из овощей.	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом годность овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления овощей; - обрабатывать различными методами овощи; - рассчитывать продукты на определенное количество порции; - нарезка овощей простым и сложным методами; - оформлять готовые блюда, отработать варианты оформления блюд; - доводить блюда до вкуса; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - соблюдать санитарные хранения готовых блюд; - соблюдать температуру подачи блюд из овощей тушеных; 	6	1
Тема 1.5 Приготовление запеченных блюд из овощей и грибов.	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом годность овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления овощей; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать различными методами овощи; -рассчитывать продукты на определенное количество порции; - нарезка овощей простым и сложным методами; - оформлять готовые блюда, отработать варианты оформления блюд; - доводить блюда до вкуса; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - соблюдать санитарные хранения готовых блюд; - соблюдать температуру подачи блюд из овощей и грибов запеченных; 		
<p>Тема 1.6 Дифференцированный зачет</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; -проверять органолептическим способом годность овощей; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления овощей; - обрабатывать различными методами овощи; -рассчитывать продукты на определенное количество порции; - нарезка овощей простым и сложным методами; - оформлять готовые блюда, отработать варианты оформления блюд; - доводить блюда до вкуса; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - соблюдать санитарные хранения готовых блюд; - соблюдать температуру подачи блюд из овощей и грибов фаршированных; 	6	1

2.2 Тематический план и содержание производственной практики ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

<p>ПМ 0.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Обучающийся должен: Иметь практический опыт: -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p>	36	6
<p>Тема 2.1 Приготовление каш и гарниров из круп и бобовых культур.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место; - соблюдать технологический процесс приготовления каш и гарниров из круп и бобовых культур; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления каш и гарниров из круп и бобовых культур; - рассчитывать количества жидкости для круп при приготовлении рассыпчатых и вязких каш; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп и бобовых культур; - оформлять готовые блюда, варианты оформления блюд; -доводить блюда до вкуса; - соблюдать температуру подачи блюд каш и гарниров из круп и бобовых культур; -соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд.</p>	6	1
<p>Тема 2.2 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место ; - соблюдать технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - рассчитывать количество жидкости для приготовления макарон сливным и не сливным способом; -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 из макаронных изделий; -готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий; - оформлять готовые блюда, варианты оформления блюд;</p>	6	1

	<p>-доводить блюда до вкуса; соблюдать температуру подачи блюд и гарниров из макаронных изделий; -соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд.</p>		
<p>Тема 2.3 Приготовление блюд из яиц и творога.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место; - соблюдать технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц и творога; -готовить и оформлять блюда из яиц и творога; - оформлять готовые блюда, варианты оформления блюд; -доводить блюда до вкуса; -соблюдать температуру подачи блюд из яиц и творога; -соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд.</p>	6	1
<p>Тема 2.4 Приготовление блюд из теста.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место; - соблюдать технологический процесс приготовления блюд из теста с фаршем; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из теста с фаршем; -готовить и оформлять блюда из теста с фаршем; - оформлять готовые блюда, варианты оформления блюд, формовать изделия из теста; -доводить блюда до вкуса; -соблюдать температуру подачи блюд из теста с фаршем; -соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд.</p>	6	1
<p>Тема 2.5 Приготовление запеканок, пудингов.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место; - соблюдать технологический процесс приготовления запеканок и пудингов; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p>	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления запеканок и пудингов; -рассчитывать количество продуктов на 1, 10, 100 порций -готовить и оформлять блюда запеканок и пудингов; - оформлять готовые блюда, варианты оформления блюд; -доводить блюда до вкуса; -соблюдать температуру подачи запеканок и пудингов; -соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд. 		
<p>Тема 2.6 Дифференцированный зачет.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовать рабочее место; - соблюдать технологический процесс приготовления котлет, биточков из каш и творога; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; -проверять органолептическим способом качество молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления котлет, биточков из каш и творога; -готовить и оформлять котлеты и биточки из каш и творога; - оформлять готовые блюда, варианты оформления блюд; -доводить блюда до вкуса; - соблюдать температуру подачи котлет, биточков из каш и творога; -соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд. 	6	1

2.3 Тематический план и содержание производственной практики ПМ 0.3 Приготовление супов и соусов.

ПМ 0.3 Приготовление супов и соусов.	Обучающийся должен: Иметь практический опыт приготовления основных супов и соусов.	36	6
Тема 3.1 Приготовление бульонов прозрачных.	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none">- организовать рабочее место при приготовлении бульонов прозрачных;- соблюдать технологический процесс при приготовлении бульонов прозрачных;- подготовка сырья при приготовлении бульонов прозрачных и с наполнителями;- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам прозрачным;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бульонов прозрачных;- использовать различные технологии приготовления и оформления бульонов прозрачных;- оценивать качество готовых блюд;- доводить блюда до вкуса;- соблюдать санитарные хранения готовых блюд;- рассчитывать продукты на определенное количество порции;- готовить и оформлять блюда бульона в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации супов и соусов.	6	1
Тема 3.2 Приготовление супов заправочных.	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none">- организовать рабочее место при приготовлении супов заправочных;- подготовка сырья при приготовлении супов заправочных»,- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супам заправочным;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов заправочных;- использовать различные технологии приготовления и оформления супов заправочных;- оценивать качество готовых супов заправочных;- рассчитывать продукты на определенное количество порции;- готовить и оформлять супы заправочные в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации супов и соусов.	6	1

<p>Тема 3.3 Приготовление супов пюреобразных.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место при приготовлении супов пюреобразных; - подготовка сырья при приготовлении супов, пюреобразных; -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супам пюреобразным; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов пюреобразных; - использовать различные технологии приготовления и оформления супов пюреобразных; -оценивать качество готовых супов пюреобразных; - рассчитывать продукты на определенное количество порции; - готовить и оформлять супы пюреобразные в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации супов и соусов.</p>	6	1
<p>Тема 3.4 Приготовление супов холодных.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место при приготовлении супов холодных; - подготовка сырья при приготовлении супов холодных; -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супам холодным; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов холодных; -соблюдать особые санитарные правила при приготовлении холодных супов; -использовать различные технологии приготовления и оформления супов холодных; -оценивать качество готовых супов холодных; - рассчитывать продукты на определенное количество порции; - готовить и оформлять супы холодные в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации супов и соусов.</p>	6	1
<p>Тема 3.5 Приготовление супов сладких.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -организовать рабочее место при приготовлении супов сладких; - подготовка сырья при приготовлении супов сладких; -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, согласно технологическим требованиям к супам сладким; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов</p>	6	1

	<p>сладких;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления супов сладких; - оценивать качество готовых супов сладких; - рассчитывать продукты на определенное количество порции; - готовить и оформлять супы сладкие в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации супов и соусов. 		
<p>Тема 3.6 Дифференцированный зачет.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отрабатывать навыки по приготовлению соусов красного основного и белого основного; - организовать рабочее место при приготовлении соусов; - соблюдать технологический процесс приготовления соусов; - подготовка сырья при приготовлении соусов красного основного и белого основного их производных; - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к соусам красного основного, белого основного и их производным; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления соусов; - оценивать качество готовых основных соусов и их производных; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - готовить и оформлять соусы в соответствии стандартам, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации и соусов и их использование. 	6	1

2.4 Тематический план и содержание производственной практики ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.

<p>ПМ 0.4 Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p>Обучающийся должен: -Иметь практический опыт обработки рыбного сырья; - приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p>	36	6
<p>Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы отварной.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении блюда из отварной рыбы; - подготовка сырья при приготовлении блюд из отварной рыбы; -проверять органолептическим способом качество рыбы в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -соблюдать технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из отварной рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварной рыбы; -доводить блюда до вкуса; -готовить и оформлять блюдо из отварной рыбы в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации;</p>	6	1
<p>Тема 4.2 Приготовление блюд из припущенной рыбы, соотношение продукта и жидкости, время приготовления.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении блюда из припущенной рыбы; - подготовка сырья при приготовлении блюд из припущенной рыбы; -проверять органолептическим способом качество рыбы в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -соблюдать технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из припущенной рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из припущенной рыбы; -доводить блюда до вкуса; -готовить и оформлять блюдо из припущенной рыбы в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации;</p>	6	1
<p>Тема 4.3 Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении блюд из рыбы жареной основным способом; - подготовка сырья при приготовлении блюд из рыбы жареной основным способом; -проверять органолептическим способом качество рыбы в соответствии с</p>	6	1

	<p>технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать технологический процесс приготовления блюд из рыбы жареной основным способом; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы жареной основным способом; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы жареной основным способом; -доводить блюда до вкуса; -соблюдать санитарные хранения готовых блюд из рыбы жареной основным способом; -готовить и оформлять блюдо из рыбы жареной основным способом в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации; -правила подачи. 		
<p>Тема 4.4 Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре. Виды панировок.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из рыбы жареной во фритюре; - подготовка сырья при приготовлении блюд из рыбы жареной во фритюре; -проверять органолептическим способом качество рыбы в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -соблюдать технологический процесс приготовления блюд из рыбы жареной во фритюре; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы жареной во фритюре; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы жареной во фритюре; -доводить блюда до вкуса; -готовить и оформлять блюдо из рыбы жареной во фритюре в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации; -разновидности подачи. 	6	1
<p>Тема 4.5 Приготовление блюд из рыбы запеченной.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из рыбы запеченной; - подготовка сырья при приготовлении блюд из рыбы запеченной; -проверять органолептическим способом качество рыбы в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -соблюдать технологический процесс приготовления блюд из рыбы запеченной; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы запеченной; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы запеченной; -доводить блюда до вкуса; -готовить и оформлять блюдо из запеченной рыбы в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации; 		
Тема 4.6 Дифференцированный зачет	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из рыбы тушеной; - подготовка сырья при приготовлении блюд из рыбы тушеной; -проверять органолептическим способом качество рыбы в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы тушеной; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы тушеной; -доводить блюда до вкуса; -соблюдать санитарные хранения готовых блюд из рыбы запеченной и тушеной; -готовить и оформлять блюдо из рыбы тушеной в соответствии стандартами блюд, соблюдая температурный режим подачи, условия и сроки реализации; 	6	1

2.5 Тематический план и содержание производственной практики ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Наименование профессионального модуля тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Кол-во дней
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Обучающийся должен: Иметь практический опыт: обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	144	24
Тема 5.1 Приготовление блюд из мяса отварного крупным куском.	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса отварного. - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса отварного в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса отварного; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса отварного; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса отварного; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса отварного; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса отварного; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд из мяса отварного; - оценивать качество готовых блюд из мяса отварного;	6	1
Тема 5.2 Приготовление блюд из мяса жаренного: «Ростбиф», «Мясо шпигованное»	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса жаренного; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса жаренного; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса жаренного; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса жаренного; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса жаренного; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса жаренного; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса жаренного;	6	1
Тема 5.3	Обучающийся должен уметь:	6	1

<p>Приготовление блюд из мяса тушеного.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса тушеного; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса тушеного; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса тушеного; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса тушеного; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса тушеного; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса тушеного; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса тушеного; 		
<p>Тема 5.4 Приготовление мясных блюд из натурально-порционных полуфабрикатов.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса; 	6	1

<p>Тема 5.5 Приготовление мясных блюд из натурально-порционных полуфабрикатов.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса; 	6	1
<p>Тема 5.6 Приготовление мясных блюд из мелкокусковых полуфабрикатов</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса; 	6	1

<p>Тема 5.7 Приготовление мясных блюд из мелкокусковых полуфабрикатов</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса; 	6	1
<p>Тема 5.8 Приготовление мясных блюд из натурально-рубленной массы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса. 	6	1
<p>Тема 5.9 Приготовление мясных блюд из натурально-рубленной массы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать температуру подачи блюд из мяса - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса 		
Тема 5.10 Приготовление мясных блюд из котлетной массы	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса. 	6	1
Тема 5.11 Приготовление мясных блюд из котлетной массы	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса 	6	1

<p>Тема 5.12 Приготовление блюд из запеченного мяса</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса. 	6	1
<p>Тема 5.13 Приготовление блюд из запеченного мяса</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса 	6	1

<p>Тема 5.14 Приготовление тушеных блюд из субпродуктов</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из субпродуктов; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из субпродуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из субпродуктов; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из субпродуктов; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из субпродуктов; - соблюдать температуру подачи блюд из субпродуктов; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из субпродуктов; 	6	1
<p>Тема 5.15 Приготовление отварных блюд из субпродуктов</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из субпродуктов; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса в соответствии технологическим требованиям к простым блюдам из субпродуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из субпродуктов; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из субпродуктов; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из субпродуктов; - соблюдать температуру подачи блюд из субпродуктов; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из субпродуктов; 	6	1
<p>Тема 5.16 Приготовление отварных блюд из мяса домашней птицы.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней 	6	1

	<p>птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы; 		
<p>Тема 5.17 Приготовление натурально-порционных блюд из мяса домашней птицы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса птицы в соответствии с технологическим требованиям к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1
<p>Тема 5.18 Приготовление натурально-порционных блюд из мяса домашней птицы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы; - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы; - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1

<p>Тема 5.19 Приготовление тушеных блюд из мяса домашней птицы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1
<p>Тема 5.20 Приготовление запеченных блюд из мяса птицы.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1

<p>Тема 5.21 Приготовление блюд из мяса домашней птицы, натурально-рубленные</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1
<p>Тема 5.22 Приготовление блюд из котлетной массы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд; - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1

<p>Тема 5.23 Приготовление блюд из котлетной массы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1
<p>Тема 5.24 Дифференцированный зачет</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении блюд из мяса домашней птицы - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюда из мяса домашней птицы - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - охлаждать и замораживать нарезанные и готовые блюда, и полуфабрикаты из мяса домашней птицы; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении блюд из мяса домашней птицы; - соблюдать температуру подачи блюд из мяса домашней птицы - соблюдать условия и сроки реализации готовых блюд - оценивать качество готовых блюд из мяса домашней птицы 	6	1

2.6 Тематический план содержания производственной практики ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Наименование профессионального модуля тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Кол-во дней
ПМ 0.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Обучающийся должен: Иметь практический опыт: - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	72	12
Тема 6.1 Приготовление салатов из отварных овощей	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - оценивать качество готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима.	6	1
Тема 6.2 Приготовление салатов из сырых овощей	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок;	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - оценивать качество готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима 		
Тема 6.3 Приготовление фирменных салатов	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - оценивать качество готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 	6	1
Тема 6.4 Приготовление фирменных салатов	Обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - оценивать качество готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима 	6	1

<p>Тема 6.5 Приготовление бутербродов открытых и закрытых</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - оценивать качество готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 	6	1
<p>Тема 6.6 Приготовление бутербродов сложных, канапе</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - оценивать качество готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 	6	1

<p>Тема 6.7 Приготовление холодных закусок из мяса</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 	6	1
<p>Тема 6.8 Приготовление холодных закусок из рыбы</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима 	6	1
<p>Тема 6.9 Приготовление ассорти мясного</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и 	6	1

	<p>закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 		
<p>Тема 6.10 Приготовление ассорти рыбного</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 	6	1
<p>Тема 6.11 Приготовление заливных блюд</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 	6	1

<p>Тема 6.12 Дифференцированный зачет</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении холодных блюд и закусок - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд. - рассчитывать продукты на определенное количество порций; - нарезать простым и сложным методом, формировать традиционные виды холодных блюд и закусок; - соблюдать температуру подачи холодных блюд и закусок - соблюдать условия и сроки реализации готовых холодных блюд и закусок - выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима. 	6	1
---	--	---	---

2.7 Тематический план содержания производственной практики ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.

Наименование профессионального модуля тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Кол-во дней
ПМ 0.7 Приготовление Сладких блюд и напитков	Обучающийся должен: Иметь практический опыт приготовления сладких блюд и приготовления напитков	72	12
Тема 7.1 Приготовление десертов из свежих фруктов	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков	6	1
Тема 7.2 Приготовление горячих напитков	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков;	6	1

	- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков		
Тема 7.3 Приготовление горячих напитков	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков	6	1
Тема 7.4 Приготовление холодных напитков из свежих плодов и ягод	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков.	6	1
Тема 7.5 Приготовление сладких железированных блюд	Обучающийся должен уметь: - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных	6	1

	<p>ингредиентов сладких блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков 		
<p>Тема 7.6 Приготовление сладких блюд</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков. 	6	1
<p>Тема 7.7 Приготовление кремов</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; 	6	1

	- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков		
Тема 7.8 Приготовление кремов	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков. 	6	1
Тема 7.9 Приготовление муссов	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков 	6	1
Тема 7.10 Приготовление самбуков	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков. 		
<p>Тема 7.11 Приготовление пудингов</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков 	6	1
<p>Тема 7.12 Дифференцированный зачет</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место при приготовлении сладких блюд и напитков - правильно пользоваться инвентарем, посудой; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов сладких блюд и напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - использовать различные технологии в приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков - соблюдать температуру подачи сладких блюд и напитков - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых сладких блюд и напитков 	6	1

2.8 Тематический план и содержание производственной практики ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание производственного материала	Объем часов	Объем дней
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт: приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	324	54
Тема 8.1 Приготовление фаршей	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1
Тема 8.2 Приготовление начинок	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	6	1

	-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
Тема 8.3 Приготовление сиропов	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1
Тема 8.4 Приготовление изделий из дрожжевого безопарным способом	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1
Тема 8.5 Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 	6	1

	<p>-оценивать качество готовых изделий из дрожжевого опарного теста</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>		
<p>Тема 8.6</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого безопасным способом</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.7</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать качество готовых изделий из дрожжевого опарного теста</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	6	1

<p>Тема 8.8 Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям из дрожжевого слоеного теста -оценивать качество готовых блюд. Обучающийся должен знать: -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; -правила проведения бракеража изделий из дрожжевого слоеного теста -виды необходимого технологического инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	6	1
<p>Тема 8.9 Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям из дрожжевого слоеного теста -оценивать качество готовых блюд. Обучающийся должен знать: -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; -правила проведения бракеража изделий из дрожжевого слоеного теста -виды необходимого технологического инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	6	1
<p>Тема 8.10 Приготовление изделий из вафельного теста</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Обучающийся должен знать:</p>	6	1

	<p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
<p>Тема 8.11 Приготовление изделий из песочного теста.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p> <p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.12 Приготовление изделий из песочного теста.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p> <p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.13 Приготовление изделий из сдобно-пресного теста</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	6	1

	<p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p> <p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
Тема 8.14 Приготовление изделий из пряничного теста	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p> <p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.16 Приготовление изделий из пряничного теста	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p> <p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1

<p>Тема 8.17 Приготовление воздушного полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста -оценивать качество готовых блюд. Обучающийся должен знать: -ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста -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.</p>	<p>6</p>	<p>1</p>
<p>Тема 8.18 Приготовление заварного полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Обучающийся должен 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.</p>	<p>6</p>	<p>1</p>
<p>Тема 8.19 Приготовление воздушно-орехового полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста -оценивать качество готовых блюд. Обучающийся должен знать: -ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p>	<p>6</p>	<p>1</p>

	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
Тема 8.20 Приготовление миндального полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p> <p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.21 Приготовление основного бисквитного полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p> <p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.22 Приготовление изделий из бисквита холодным способом	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям из песочного теста</p>	6	1

	<p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
Тема 8.23 Приготовление изделий из бисквитного теста	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.24 Приготовление слоеного полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1

<p>Тема 8.25 Приготовление изделий из слоеного полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Обучающийся должен 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.</p>	<p>6</p>	<p>1</p>
<p>Тема 8.26 Приготовление изделий из слоеного полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Обучающийся должен 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.</p>	<p>6</p>	<p>1</p>
<p>Тема 8.27 Приготовление кремов масляных</p>	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Обучающийся должен знать:</p>	<p>6</p>	<p>1</p>

	<p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
Тема 8.28 Приготовление кремов заварных	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.29 Приготовление кремов белковых	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.30 Приготовление	Обучающийся должен уметь:	6	1

отделочных полуфабрикатов из желе	<p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
Тема 8.31 Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики и марципана	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.32 Приготовление отделочных полуфабрикатов из глазури и кондира	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных,</p>	6	1

	<p>мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
<p>Тема 8.33 Приготовление посыпок: шоколадной, воздушной, сахарной, трюфельной.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.34 Приготовление посыпок: бисквитной, песочной, ореховой.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.35 Приготовление карамели</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и</p>	6	1

	<p>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; Обучающийся должен 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.</p>		
Тема 8.36 Способы отделки и украшение из крема и глазури	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Обучающийся должен 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.</p>	6	1
Тема 8.37 Способы отделки и украшение из фруктовой рисовальной массы: помады.	<p>Обучающийся должен уметь: -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Обучающийся должен знать: -ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	6	1

	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
<p>Тема 8.38 Способы отделки и украшение из фруктовой рисовальной массы: из желе, цукатов, мастики.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.39 Способы отделки и украшение из фруктовой рисовальной массы: из кондира, шоколада, карамели.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.40 Приготовление и оформление пирожных бисквитных</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 		
Тема 8.41 Приготовление и оформление пирожных бисквитных	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1
Тема 8.42 Приготовление и оформление пирожных из песочного полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к 	6	1

	<p>ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
<p>Тема 8.43 Приготовление и оформление пирожных из песочного полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.44 Приготовление и оформление пирожных из воздушного полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
<p>Тема 8.45 Приготовление и оформление из крошкового полуфабриката</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым</p>	6	1

	<p>хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
Тема 8.46 Приготовление и оформление тортов из бисквитного полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.47 Приготовление и оформление тортов из бисквитного полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	6	1

	-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
Тема 8.48 Приготовление и оформление тортов из песочного полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1
Тема 8.49 Приготовление и оформление тортов из слоеного полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1
Тема 8.50 Приготовление и оформление тортов из воздушно-орехового полуфабриката	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; 	6	1

	<p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
Тема 8.51 Приготовление изделий восточных	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	6	1
Тема 8.52 Приготовление национальных изделий	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого</p>	6	1

	технологического оборудования и производственного инвентаря.		
Тема 8.53 Приготовление изделий с пониженной калорийностью	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1
Тема 8.54 Дифференциальный зачет	<p>Обучающийся должен уметь:</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, мучным и кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	6	1

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в: ИП Янгирова кафе «Айгуль», «Пышка».

Оборудование учебно - производственного предприятия и рабочих мест:

Мясной цех:

- электромясорубка ТМ-32М;
- электромясорубка МИМ-300;
- шкаф холодильный ШХ-0,56;
- холодильная камера ICEMATIC T5/14;
- весы настольные ТВТ-15К;
- доски разделочные и ножи: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», куры сырые «КС», зелень.
- ванна для размораживания рыбы;
- ванна для размораживания полутуш;
- производственные раковины;
- производственные столы;
- Инвентарь: листы, прутвени, мармиты.

Холодный цех (салатный):

- шкаф холодильный Ариада R1520MS;
- шкаф холодильный Капри;
- овощерезка робокоп CL-50;
- весы настольные со стойкой на 30 кг, ME-R 322;
- столы производственные;
- стеллаж металлический;
- раковина производственная;
- доски и разделочные ножи: овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», мясо вареное «МВ», куры вареные «КВ», зелень, сельдь, гастрономия, сыр.

Горячий цех:

- пароконвектоматы Abat;
- электороплеты ЭПК-47;
- фритюрница Philips HD6161;
- холодильники;
- мармиты для первых и вторых блюд;
- производственные столы;
- раковина производственная;
- доски и разделочные ножи: овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», мясо вареное «МВ», куры вареные «КВ», зелень, гастрономия, сыр, хлеб.
- инвентарь: баки для первых блюд, баки для вторых блюд, баки для третьих блюд, сковороды, прутвени, тарелки для первых и вторых блюд, посуда для третьих блюд, для десертов.

3.2 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика – это основной вид учебных занятий, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов и способствует формированию профессиональных и нравственных качеств, необходимых будущему специалисту. Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля: приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление и оформление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; и реализуется рассредоточено с теоретическими занятиями.

Водный инструктаж проводится по типовой структуре на рабочих местах

предприятий индустрии питания. Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на мастера производственного обучения и

руководителя предприятия, которые должны обеспечить: безопасные условия прохождения практики; выполнения учебной программы практики, с учетом требований работодателя к уровню подготовки специалистов в соответствии

с полученной профессией «Повар, кондитер» и квалификацией третьего, четвертого разряда.

Обучение проводится по программе, разработанной на основе ФГОС СПО

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и позволяет освоить профессиональные и общие компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности, необходимой для подготовки конкурентоспособного выпускника, в соответствии с запросами работодателя. Программой предусмотрено освоить:

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
- способы сервировки и варианты оформления блюд;
- оценку качества готовых блюд;
- правила реализации и сроки хранения блюд.

Содержание учебного материала программы производственной практики основывается на структурно-логических связях обще-профессионального цикла МДК «Технология приготовления блюд из овощей и грибов»; «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»; «Технология приготовления супов и соусов»; «Технология приготовления блюд из рыбы»; «Техническое оснащение оборудования и организация производства»; «Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю, продолжительность урока производственного обучения составляет 50 минут, с перерывом 10 минут. Важным моментом учебного процесса является урок производственного обучения, который проводится по типовой структуре, где организационный момент составляет 1-2 % времени от всего занятия, вводный инструктаж 12-15 % времени, текущий 70-85 % времени, заключительный 5-6 % времени от всего занятия. Производственное обучение осуществляется мастером по действующей программе и учебному плану. Оно отличается последовательностью целенаправленностью, обеспечивающее практикоориентированную подготовку студентов и способствует формированию профессиональных и нравственных качеств, необходимых будущему специалисту.

Основу вводного инструктажа составляет сообщение целевой установки; актуализации опорных знаний; формирование ориентировочных основ, действий состоящей из объяснения и показа приемов и способов выполнения учебно-производственных заданий; изучение операций и разбор технологической последовательности и способов выполнения определенных видов работ. Новые изучаемые приемы, операции, способы работ, правила организации труда демонстрируются мастером. Закрепление и проверка усвоения студентами материала, осуществляется в форме выполнения практических заданий. Ранние изученные приемы и способы работ выполняются обучающимися самостоятельно под наблюдением мастера.

Мастер производственного обучения проводит оценку выполнения операций и приёмов практического задания и определяет сформированность профессиональных и общих компетенций.

Оценка качества освоения программы производственной практики включает текущий контроль знаний, где проводится оценивание сформированности профессиональных компетенций и развитие общих компетенций. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

1. Анфимова.Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. Образования – 8-е изд. Стер-М.: Академия 2012г.-400 страниц
2. Матюхин З.П. Основа физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М. Академия 2010г.-336 страниц
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М- Академия 2011г.-416страниц
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М- Академия 2011г.- 228страниц

5. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения учебник, Бессонова Л.П., Антипова Л.В., 2013.

6. Журнал. Ням Ням, 2013.

7. Качурина Т.А. кулинария рабочая тетрадь М-Академия 2010г.-96страниц

Интернет ресурсы:

1. <http://bookmix.ru/book.phtml?id=340911>

2. http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00084590_0.html

3. http://www.0zd.ru/kulinariya_i_produkty_pitaniya/tehnologiya_prigotovleniya_blyud.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Правильность организации рабочего места при первичной обработке и формовке традиционных видов овощей, плодов, грибов, пряностей. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для первичной обработки и формовки традиционных видов овощей, плодов, грибов, пряностей. Соблюдение технологического процесса при первичной обработке и формовке традиционных видов овощей, плодов, грибов, пряностей. Правильность определения готовности обработки и формовки традиционных видов овощей, плодов, грибов, пряностей.	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения производственной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Правильность организации рабочего места при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептов блюд. При приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Соблюдение технологического процесса при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара,	Правильность организации рабочего места при подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки,	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе

<p>муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря , оборудования при подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Соблюдение технологического процесса при приготовления блюд и гарниров. Правильность определения готовности обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из круп и риса, бобовых и кукурузы. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд При приготовлении простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы. Соблюдение технологического процесса при приготовлении простых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд При приготовлении основных и простых</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>

	<p>блюд и гарниров из макаронных изделий. Соблюдение технологического процесса при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых блюд и гарниров из яиц и творога. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из яиц и творога. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. При приготовлении основных и простых блюд и гарниров из яиц и творога. Соблюдение технологического процесса при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых блюд из теста с фаршем. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления основных и простых блюд из теста с фаршем. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из теста с фаршем. Соблюдение технологического процесса при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при подготовки бульонов и отваров. Соблюдение алгоритма</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе</p>

	<p>подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря , оборудования при подготовки бульонов и отваров. Соблюдение технологического процесса при приготовлении бульонов и отваров. Правильность определения готовности бульонов и отваров.</p>	<p>проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК3.2. Готовить простые супы.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых супов. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при приготовлении простых супов. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики. Формализованное</p>

	<p>установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практического задания. Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при обработке рыбы с костным скелетом. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря, оборудования при обработке рыбы с костным скелетом. Соблюдение технологического процесса при приготовления блюд и гарниров. Правильность определения готовности обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Правильность организации рабочего места при подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при готовке и оформлении простых блюд из рыбы с костным</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе</p>

	скелетом. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря , оборудования при подготовке при готовке и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом. Правильность определения готовности простых блюд из рыбы с костным скелетом.	проведения производственной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Правильность организации рабочего места при производстве подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря, оборудования при производстве подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Правильность определения готовности полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения учебной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов домашней птицы	Правильность организации рабочего места при приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов домашней птицы. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов домашней птицы. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептов блюд. Соблюдение технологического процесса при приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов домашней птицы. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения учебной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 5.3. готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Правильность организации рабочего места при готовке простых блюд из мяса и мясных продуктов. Соблюдение	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе

	<p>алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря, оборудования при готовке простых блюд из мяса и мясных продуктов. Правильность определения готовности простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>проведения учебной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых блюд из домашней птицы. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при приготовлении простых блюд из домашней птицы. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при приготовлении простых блюд из домашней птицы. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-учебной заданий в ходе проведения учебной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря, оборудования при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов. Правильность определения готовности бутербродов и гастрономических продуктов.</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения учебной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты</p>	<p>Правильность организации рабочего места при готовке и оформлении салатов. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при готовке и оформлении салатов. Соблюдение норм вложения</p>	<p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения учебной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>

	согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при готовке и оформлении салатов. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Правильность организации рабочего места при готовке простых холодных блюд и закусок. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря, оборудования при готовке простых холодных блюд и закусок. Правильность определения готовности простых холодных блюд и закусок.	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения учебной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда	Правильность организации рабочего места при приготовлении простых холодных блюд. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при приготовлении простых холодных блюд. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при приготовлении простых холодных блюд. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в ходе проведения у практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Правильность организации рабочего места при приготовлении простых холодных блюд и горячих сладких. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря, оборудования при приготовлении простых холодных блюд и горячих сладких. Правильность определения простых холодных блюд и горячих сладких.	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения учебной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Правильность организации рабочего места при готовке простых горячих напитков. Соблюдение алгоритма	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в

	подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования при готовке простых горячих напитков. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд. Соблюдение технологического процесса при готовке простых горячих напитков. Правильность оценки качества готовых блюд по органолептическим показателям.	ходе проведения учебной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Правильность организации рабочего места при готовке простых холодных напитков. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилам ТБ, охраны труда и СанПиНа. Обоснованность выбора необходимого инвентаря, оборудования при готовке простых холодных напитков. Правильность определения готовности простых холодных напитков.	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения учебной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Правильность организации рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилом ТБ, охраны труда и СанПин. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Правильность подготовки необходимых ингредиентов в соответствии Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Соответствие наличия на рабочем месте необходимых объектов труда. Соблюдение технологического процесса при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность определения готовности опары, закваски, теста по органолептическим и лабораторным показателям.	Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения производственной практики. Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 8.2 готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Правильность организации рабочего места при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий в

	<p>Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилом ТБ, охраны труда и СанПин. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Соблюдение технологического процесса при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Соблюдение требований к замесу теста, формованию и выпечке изделий. Правильность оценки качества готовых изделий по органолептическим показателям.</p>	<p>ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>П.К 8.3 готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении и оформлении печенье, пряников, коврижек. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилом ТБ, охраны труда Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления и оформления печенье, пряников, коврижек. Соблюдение норм вложения согласно Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Правильность подготовки необходимых ингредиентов в соответствии Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Соответствие наличия на рабочем месте необходимых объектов труда. Соблюдение технологического процесса при приготовлении и оформлении печенье, пряников, коврижек. Правильность проведения бракеража.</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
<p>П.К 8.4 готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилом ТБ, охраны труда и СанПин. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Правильность</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>

	определения требований к качеству изделий	
<p>П.К 8.5 готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных. Соблюдение алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилом ТБ, охраны труда и СанПин. Обоснованность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления и оформления отечественных и классических тортов и пирожных. Соблюдение санитарно-гигиенических требований охраны труда при оформлении отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с СП 2.3.6.1066-01. Соблюдение технологического процесса при приготовлении и оформлении классических тортов и пирожных. Соответствие соблюдения цветовой гаммы, фантазии, художественного вкуса и эстетичности оформления отечественных классических тортов и пирожных. Использование новых современных отделочных полуфабрикатов и элементов декора при оформлении тортов и пирожных. Правильность оценки качества готовых изделий по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>

<p>ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Правильность организации рабочего места при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Соответствие алгоритма подготовки сырья к производству. Соответствие рабочего места установленным требованиям и правилом ТБ, охраны труда и СанПин. Особенность выбора необходимого инвентаря и оборудования для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Соблюдение санитарно-гигиенических требований охраны труда при оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с СП 2.3.6.1066-01. Соблюдение технологического процесса при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Использование новых современных отделочных полуфабрикатов и элементов декора при оформлении тортов и пирожных. Соответствие соблюдения цветовой гаммы, фантазии, художественного вкуса и эстетичности оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правильность проведения бракеража.</p>	<p>Экспертная оценка выполненного практического задания в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.</p>
--	--	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК1. Понимать сущность и, социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности. Способность принимать решение в стандартных и нестандартных</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	производственных ситуациях. Использование в работе полученных ранее знаний и умений	
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	Анализ рабочей ситуации. Определение цели и порядка работы. Использование в работе полученных ранее знаний и умений. Рациональное распределение времени при выполнении работ.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности. Способность принимать решение в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. Ответственность за свой труд	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Соблюдение правильности заполнения документов при проведении инвентаризации согласно инструкции. Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Оценка и коррекция собственной деятельности. Умение работать в коллективе, умение общаться. Терпимость к другим мнениям и позициям. Оказание помощи участникам команды Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях. Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Исполнение воинской обязанности с применением профессиональных знаний.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

5.ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу.

№ изменения. Дата внесения, № страницы с изменением.

БЫЛО	СТАЛО
Основание	
Подпись лица внесшего изменения	