

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ

«ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ»

Огородня М.Г.

«29» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных
изделий, яиц, творога, теста**

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г.Енакиево

2017

<p>ОДОБРЕНА Цикловой комиссией преподавателей общепрофессиональных и профессиональных циклов; мастеров производственного обучения Протокол № <u>1</u> от «<u>28</u>» <u>августа</u> 201<u>7</u> г.</p>	<p>Разработана на основе Государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер</p>
<p>Председатель цикловой комиссии <u>Заика В.Р.</u></p>	<p>Заместитель директора по УПЧ <u>Гудкова И.Г.</u></p>

Составители (авторы): Суков Антон Николаевич,
мастер производственного обучения
ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ»,
12 тарифный разряд

Программа согласована: С.В.Савельев
С.В.Савельев
И.В.Савельев
И.В.Савельев
И.В.Савельев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	12
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	15
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	56
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	66

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОП СПО).

Программа учебной практики является частью ОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов 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 домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

1.2.1. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

знать:

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

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

1.2.2. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов.

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

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

1.2.3. Вид профессиональной деятельности:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

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

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

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

1.2.4. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление супов и соусов.

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

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

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов средней сложности;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления простых супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- технологию приготовления бульонов и полуфабрикатов для супов;
- технологию приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2.5. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из рыбы.

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям для приготовления простых блюд из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд средней сложности из рыбы

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд средней сложности из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд средней сложности из рыбы;
- виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2.6. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- готовить мясные полуфабрикаты средней сложности;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд средней сложности из мяса и домашней птицы;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов средней сложности из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд средней сложности из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2.7. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление холодных блюд и закусок

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов; правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды и устройство необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2.8. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление сладких блюд и напитков

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего 468 часов, в том числе:

УП.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	204
УП.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов	36
УП.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	36
УП.03.	Приготовление супов и соусов	42
УП.04.	Приготовление блюд из рыбы	36
УП.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	42
УП.06.	Приготовление холодных блюд и закусок	36
УП.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	36

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение:

- общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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)

- профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
	ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.
	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПМ 03. Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2	Готовить простые супы.
	ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в часах)	Сроки проведения
ПК 8.1; ПК 8.2; ПК 8.3; ПК 8.4; ПК 8.5; ПК 8.6	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	204	
ПК 1.1; ПК 1.2	Приготовление блюд из овощей и грибов	36	
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	36	
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4	Приготовление супов и соусов	42	
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Приготовление блюд из рыбы	36	
ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	42	
ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	36	
ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 7.3	Приготовление сладких блюд и напитков	36	

3.2. Содержание практики (I семестр I курса)

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Урок № 1. Вводное занятие. Ознакомление с предприятиями общественного питания и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность	Ознакомление с кондитерским цехом лицея, режим работы на предприятиях общественного питания, правила внутреннего распорядка. Задачи предмета «Учебная практика» и его связь с другими дисциплинами, перспектива развития предприятий общественного питания в свете современных требований. Роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Ознакомление с квалификационными характеристиками и программами обучения по предмету. Содержание труда и этапы профессионального роста и трудового становления рабочего, обеспечение качества продукции. Инструктаж по охране труда на производстве. Виды инструктажей, виды травм на предприятиях общественного питания. Меры по предотвращению травматизма. Пожарная безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению. Оказание первой помощи.	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности и охрана труда.	6
	Урок № 2. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и дополнительных ингредиентов к производству. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 3. Приготовление фаршей и начинок</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фаршей и начинок. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление фаршей и начинок:</i> - Фарш мясной с луком. - Фарш рыбный. - Фарш картофельный с луком. - Фарш из свежей капусты. - Фарш рисовый с яйцом. - Фарш грибной. - Фарш творожный. - Фарш яблочный. - Фарш из повидла. - Фарш из мака. - Оценка качества готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6
	<p>Урок № 4. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Ватрушка. - Пирожки печеные с различными фаршами. - Пирог «Московский». - Пицца по-итальянски.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 5. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него (жареные во фритюре).</p>	<p>Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p> <p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пончики «Московские». - Пирожки жареные. - Беляши. - Хворост. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Булочка «Российская». - Кулебяки. - Расстегаи. - Пирог «Невский». - Кекс «Весенний». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 7. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Слойка с повидлом. - Булочка «Конверт». - Крученик слоеный. - Ватрушки венгерские. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6
	<p>Урок № 8. Приготовление блинчатого теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блинчатого теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирог блинчатый. - Пирожки блинчатые с разными фаршами. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	<p>Урок № 9. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2.</p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Ватрушка. - Сочни с творогом. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	
	<p>Урок № 10. Приготовление вафельного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления вафельного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Трубочка вафельная с начинкой. - Торт «Сюрприз». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	<p>Урок № 11. Приготовление песочного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Полоска песочная с повидлом. - Рожок песочный с маком. - Песочник с изюмом.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>- Кекс «Столичный». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>		
	<p>Урок № 12. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Печенье «Крендельки». - Печенье «ленинградское». - Рулет фруктовый. - Рулет кремовый. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	<p>Урок № 13. Приготовление заварного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Кольца воздушные. - Профитроли. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	<p>Урок № 14. Приготовление</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления</p>	6

1	2	3	4	5
	слоеного теста и изделий из него.	<p>инвентаря и оборудования для приготовления слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление и оформление изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Кулебяка слоеная с разными фаршами. - Курник. - Языки слоеные. - «Ушки слоеные». <p>Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 2.</p> <p><i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	
	Урок № 15. Приготовление воздушного и воздушно-орехового, и миндального теста и изделий из него.	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушного и воздушно-орехового, и миндального теста и изделий из него.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление и оформление изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Печенье воздушное «Меренги». - Печенье миндальное. <p>Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 2.</p> <p><i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	Урок № 16. Приготовление печенья из сдобного пресного теста.	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья из сдобного пресного теста.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов:</p>	<p>МДК.08.01</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 3.</p> <p><i>Готовить и оформлять</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Печенье круглое с орехами. - Печенье сдобное. - Печенье «Крендельки». - Печенье «Косички». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>печенье, пряники, коврижки.</i></p>	
	<p>Урок № 17. Приготовление печенья из песочного теста.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья из песочного теста. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Печенье «Круглое». - Печенье «Листочки». - Печенье «Ромашка». - Печенье «Звездочка». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</i></p>	<p>6</p>
	<p>Урок № 18. Приготовление пряников, коврижек из пряничного теста.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряников, коврижек из пряничного теста. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i></p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</i></p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> - Пряники глазированные. - Пряники «Тульские». - Коврижка медовая. - Коврижка медовая с начинкой. <p>Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>		
	<p>Урок № 19. Приготовление сиропов, помады.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сиропов, помады. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление полуфабрикатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Сироп для промочки. - Сироп для глазирования (тиражный). - Сироп инвертный. - Помада сахарная. - Помада молочная. <p>Оценка качества полуфабрикатов.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i></p>	6
	<p>Урок № 20. Приготовление кремов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кремов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление полуфабрикатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Крем сливочный (основной). - Крем «Новый» сливочный. - Крем «Шарлот» (основной). - Крем «Глясе». <p>Оценка качества полуфабрикатов.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	Урок № 21. Приготовление кремов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кремов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление полуфабрикатов:</i> - Крем белковый (основной). - Крем «Зефир». - Крем заварной. - Крем из сливок. Оценка качества полуфабрикатов.	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i>	6
	Урок № 22. Приготовление украшений для пирожных и тортов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления украшений для пирожных и тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление украшений:</i> - из крема; - из помады, глазури, кандира; - из карамели. Оценка качества полуфабрикатов.	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i>	6
	Урок № 23. Приготовление украшений для пирожных и тортов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления украшений для пирожных и тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и</i>	6

1	2	3	4	5
		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление украшений:</i> - из желе, фруктовой рисовальной массы; - сахарной мастики и марципана; - посыпки и шоколада. Оценка качества полуфабрикатов.</p>	<p><i>основные отделочные полуфабрикаты.</i></p>	
	<p>Урок № 24. Приготовление бисквитных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных пирожных. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное). - Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное. - Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 25. Приготовление песочных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных пирожных. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Песочное кольцо». - Пирожное «Песочное» с кремом. - Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 26. Приготовление слоеных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеных пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Слойка» с кремом. - Пирожное «Трубочка» и «Муфточка» с белковым кремом. - Пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 27. Приготовление заварных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварных пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Трубочка» с кремом. - Пирожное «Орешек». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 28. Приготовление воздушных, миндальных, крошковых пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушных, миндальных, крошковых пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов:</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Воздушное» с кремом. - Пирожное «Миндальное». - Пирожное «Картошка» обсыпная. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	
	<p>Урок № 29. Приготовление бисквитных тортов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Бисквитно-кремовый». - Торт «Сказка». - Торт «Бисквитно-фруктовый». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 30. Приготовление песочных тортов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Абрикотин». - Торт «Ленинградский». - Торт «Листопад».</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>		
	<p>Урок № 31. Приготовление слоеных тортов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Слоеный с кремом». - Торт «Московская слойка». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 32. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Фантазия». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 6. <i>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 33. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов:</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 6. <i>Готовить и оформлять</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Слива». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</i></p>	
	<p>Урок № 34. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<p>6</p>

3.2. Содержание практики (II семестр I курса)

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление блюд из овощей и грибов	Урок № 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Работа со Сборником рецептур. Подготовка традиционных видов овощей и плодов: проверка органолептическим способом качества овощей и плодов. <i>Первичная обработка, нарезка традиционных овощей:</i> - Клубнеплоды: соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки. - Корнеплоды: соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки. - Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи. - Плодовые овощи: соломка, кубики, дольки, ломтики, кружочки. - Капустные: соломка, квадратики, дольки, секут. - Луковые: кольца, полукольца (соломка), дольки, мелкий кубик (сечение). <i>Подготовка пряностей и приправ.</i> Оценка качества.	МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Раздел 1. <i>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</i>	6
	Урок № 2. Приготовление блюд и гарниров	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и	МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления	6

1	2	3	4	5
	из отварных и припущенных овощей.	<p>гарниров из отварных овощей. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей:</i> - картофель отварной; - картофельное пюре; - капуста отварная с маслом или соусом; <i>Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей:</i> - овощи припущенные. Оценка качества готовых блюд и гарниров. Оформление и подача готовых блюд и гарниров.</p>	<p>блюд из овощей и грибов. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</i></p>	
	Урок № 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей:</i> - котлеты морковные, картофельные; - шницель из капусты; - крокеты картофельные; - зразы картофельные. Оценка качества готовых блюд и гарниров. Оформление и подача готовых блюд и гарниров.</p>	<p>МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</i></p>	6
	Урок № 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Работа со Сборником рецептур.</p>	<p>МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Раздел 2.</p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - капуста тушеная; - рагу из овощей; - грибы тушеные с картофелем. <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров. Оформление и подача готовых блюд и гарниров.</p>	<p><i>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</i></p>	
	<p>Урок № 5. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - картофельная запеканка; - рулет картофельный; - капуста, запечённая под соусом; - голубцы овощные; - помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные; - грибы, запеченные в сметанном соусе. <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров. Оформление и подача готовых блюд и гарниров.</p>	<p>МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</p>	6

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Урок № 1. Приготовление каш из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; гарниров из круп и риса.	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления каш из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; гарниров из круп и риса.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление и оформление каш из круп и риса:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - каша рассыпчатая; - каша вязкая; - каша жидкая. <p><i>Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - бобовые с жиром; - бобовые с жиром и луком. <p><i>Приготовление гарниров из круп и риса:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - котлеты; - биточки; - крупеники; - пудинги; - запеканки. <p>Оценка качества готовых каш и простых блюд; гарниров.</p> <p>Оформление и подача готовых каш и простых блюд; гарниров.</p>	<p>МДК 02.01.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Раздел 1.</p> <p><i>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</i></p> <p>Раздел 2.</p> <p><i>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</i></p>	6
	Урок № 2. Приготовление простых блюд и	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления	6

1	2	3	4	5
	гарниров из макаронных изделий.	<p>блюд и гарниров из макаронных изделий. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - макаронны отварные с жиром или сметаной; - макаронны с сыром, брынзой или творогом; - макаронник; - лапшевник с творогом; - макаронны запеченные. <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров. Оформление и подача готовых блюд и гарниров.</p>	<p>блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Раздел 1. <i>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</i> Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</i></p>	
	Урок № 3. Приготовление простых блюд из яиц.	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из яиц. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление простых блюд из яиц:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - яйца вареные; - яичница-глазунья (натуральная); - омлет натуральный; - омлет фаршированный; - омлет смешанный. <p>Оценка качества готовых блюд. Оформление и подача готовых блюд.</p>	<p>МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Раздел 1. <i>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</i> Раздел 4. <i>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</i></p>	6
	Урок № 4. Приготовление простых блюд из творога.	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из творога. Работа со Сборником рецептур.</p>	<p>МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных</p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление простых блюд и гарниров из творога:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - холодные блюда из творога; - запеканка творожная; - сырники; - пудинг творожный. <p>Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Оформление и подача готовых блюд.</p>	<p>изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Раздел 1.</p> <p><i>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</i></p> <p>Раздел 4.</p> <p><i>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</i></p>	
	<p>Урок № 5. Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - вареники (с различными фаршами); - пельмени; - блинчики фаршированные. <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров.</p> <p>Оформление и подача готовых блюд и гарниров.</p>	<p>МДК 02.01.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Раздел 1.</p> <p><i>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</i></p> <p>Раздел 5.</p> <p><i>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК 02.01.</p> <p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	6

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление супов и соусов	<p>Урок № 1.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров.</p> <p>Приготовление заправочных супов: борща и щей.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров; заправочных супов.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление бульонов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - костный; - мясо-костный; - из птицы; - рыбный; - грибной. <p><i>Приготовление заправочных супов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - борщ украинский; - борщ сибирский. <p><i>Приготовление заправочных супов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - щи из свежей капусты с картофелем; - щи зеленые. <p>Оценка качества готовых бульонов; заправочных супов.</p> <p>Оформление и подача готовых заправочных супов.</p>	<p>МДК 03.01</p> <p>Технология приготовления супов и соусов.</p> <p>Раздел 1.</p> <p><i>Готовить бульоны и отвары.</i></p> <p>Раздел 2.</p> <p><i>Готовить простые и супы.</i></p>	6
	<p>Урок № 2.</p> <p>Приготовление заправочных супов: рассольника и солянки.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заправочных супов.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов:</p>	<p>МДК 03.01</p> <p>Технология приготовления супов и соусов.</p> <p>Раздел 2.</p> <p><i>Готовить простые и супы.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление заправочных супов:</i> - рассольник домашний; - рассольник ленинградский. <i>Приготовление заправочных супов:</i> - солянка сборная мясная; - солянка домашняя; - солянка рыбная; - солянка грибная. Оценка качества готовых заправочных супов. Оформление и подача готовых заправочных супов.</p>		
	<p>Урок № 3. Приготовление разных супов и супа-пюре.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления разных супов и супа-пюре. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление разных супов:</i> - суп-лапша домашняя; - суп грибной с галушками; - суп с мясными фрикадельками. <i>Приготовление супа-пюре:</i> - суп-пюре из курицы; - суп-пюре из разных овощей; - суп-пюре из печени; - суп-пюре из свежих грибов. Оценка качества готовых разных супов и супа-пюре. Оформление и подача готовых разных супов и супа-пюре.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2. <i>Готовить простые и супы.</i></p>	6
	<p>Урок № 4. Приготовление</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>молочных, холодных и сладких супов.</p>	<p>инвентаря и оборудования для приготовления молочных, холодных и сладких супов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление молочных супов:</i> - суп молочный с макаронными изделиями; - суп молочный с крупой. <i>Приготовление холодных супов:</i> - окрошка сборная мясная; - окрошка овощная; - свекольник. <i>Приготовление сладких супов:</i> - суп из citrusовых; - суп из плодов свежих. Оценка качества готовых молочных, холодных и сладких супов. Оформление и подача готовых молочных, холодных и сладких супов.</p>	<p>супов и соусов. Раздел 2. <i>Готовить простые и супы.</i></p>	
	<p>Урок № 5. Приготовление простых горячих соусов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих соусов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление соусов мясных красных:</i> - соус красный (основной); - соус белый (основной); - соус молочный (для запекания); - соус грибной;</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов. Раздел 3. <i>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</i> Раздел 4. <i>Готовить простые холодные и горячие соусы.</i></p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
		<p>- соус сметанный. Оценка качества готовых простых горячих соусов. Оформление и подача готовых простых горячих соусов.</p>		
	<p>Урок № 6. Приготовление простых холодных соусов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных соусов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление простых холодных соусов:</i> - соус майонез; - маринад овощной с томатом; - заправка для салатов; - заправка горчиная. Оценка качества готовых простых холодных соусов. Оформление и подача готовых простых холодных соусов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов. Раздел 3. <i>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</i> Раздел 4. <i>Готовить простые холодные и горячие соусы.</i></p>	6
	<p>Урок № 7. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.</p>	6

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление блюд из рыбы	<p>Урок № 1. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном и припущенном виде.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде:</i> - рыба (не пластованная кусками) отварная; - рыба (не пластованная куском) припущенная; - рыба, припущенная с соусом белым с рассолом; - рыба, припущенная в молоке. Оценка качества готовых простых блюд из рыбы. Оформление и подача готовых простых блюд из рыбы.</p>	<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Раздел 1. <i>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 2. <i>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</i></p>	6
	<p>Урок № 2. Технология приготовления блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом:</i> - рыба жареная; - рыба, жаренная целиком; - рыба жареная с луком по-ленинградски;</p>	<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Раздел 1. <i>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 2. <i>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 3.</p>	6

1	2	3	4	5
		<p>- зразы донские. <i>Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре:</i> - рыба, жаренная во фритюре; - рыба в тесте жареная. Оценка качества готовых простых блюд из рыбы. Оформление и подача готовых простых блюд из рыбы.</p>	<p><i>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</i></p>	
	<p>Урок № 3. Технология приготовления блюд из рыбы запеченной.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд из рыбы запечённой:</i> - рыба, запеченная с картофелем, по-русски; - рыба, запеченная под молочным соусом; - рыба, запеченная в сметанном соусе; - карп, фаршированный гречневой кашей и грибами. Оценка качества готовых простых блюд из рыбы. Оформление и подача готовых простых блюд из рыбы.</p>	<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Раздел 1. <i>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 2. <i>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</i></p>	6
	<p>Урок № 4. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд из рыбной рубленой массы:</i> - кнели рыбные (галки); - зразы рыбные рубленые; - шницель рыбный натуральный.</p>	<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Раздел 1. <i>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 2. <i>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 3. <i>Готовить и оформлять</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Оценка качества готовых простых блюд из рыбы. Оформление и подача готовых простых блюд из рыбы.</p>	<p><i>простые блюда из рыбы с костным скелетом.</i></p>	
	<p>Урок № 5. Приготовление блюд из морепродуктов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из морепродуктов. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд из морепродуктов:</i> - кальмары, запеченные в сметанном соусе; - кальмары, запеченные под луковым соусом; - креветки, запеченные под соусом; - мидии отварные с картофелем и жареным луком. Оценка качества готовых простых блюд из морепродуктов. Оформление и подача готовых простых блюд из морепродуктов.</p>	<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Раздел 1. <i>Производить обработку рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 2. <i>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</i> Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</p>	6

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Урок № 1. Кулинарная разделка и обвалка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление блюд из мяса отварного и запечённого.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для разделки и обвалки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов:</i> - мясо отварное; - мясо жареное; - мясо тушеное; - мясо шпигованное. <i>Приготовление порционных полуфабрикатов:</i> - ромштекс; - бифштекс; - филе; - лангет; - антрекот; - зразы отбивные; - говядина духовая; <i>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов:</i> - азу; - гуляш; - поджарка; - шашлык по-московски; - бефстроганов;	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Раздел 1. <i>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</i> Раздел 2. <i>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</i> Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</i>	6

1	2	3	4	5
		<p>- плов; - рагу; <i>Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы:</i> - котлеты; - биточки; - шницеля; - рулеты; - тефтели. <i>Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленой массы:</i> - бифштекс рубленый; - котлеты полтавские; - котлеты натурально рубленые; - люля-кебаб; - шницель натуральный рубленый. <i>Приготовление блюд из мяса отварных крупным куском:</i> - мясо крупным куском; - ветчина отварная. <i>Приготовление блюд из мяса отварных порционным куском:</i> - котлеты натуральные паровые; - котлеты рубленые телячьи паровые. <i>Приготовление блюд из мяса запечённых крупным куском:</i> - свинина шпигованная, - свинина духовая. <i>Приготовление блюд из мяса запеченных порционным куском:</i> - говядина, запеченная под луковым соусом; - котлеты натуральные, запеченные в соусе. Оценка качества готовых полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов; простых блюд из мяса и мясных продуктов. Оформление и подача готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>		
	<p>Урок № 2. Приготовление блюд из жареного мяса.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
		<p>Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд из мяса жареных крупным куском:</i> - мясо жареное крупным куском; - свинина жареная; - грудинка фаршированная. <i>Приготовление блюд из мяса жаренных порционным куском:</i> - бифштекс; - лангет; - антрекот; - котлеты натуральные; - эскалоп; - ромштекс. <i>Приготовление блюд из мяса жареных мелким куском:</i> - бефстроганов; - поджарка; - шашлык по-карски; - шашлык по-кавказски. Оценка качества готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов. Оформление и подача готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</i></p>	
	<p>Урок № 3. Приготовление блюд из тушеного мяса.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд из мяса тушеных крупным куском:</i></p>	<p>МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> - мясо тушеное; - мясо, шпигованное овощами. <p><i>Приготовление блюд из мяса тушеных порционным куском:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - зразы отбивные; - говядина в кисло-сладком соусе; - говядина тушеная с черносливом. <p><i>Приготовление блюд из мяса тушеных мелкокусковым куском:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - жаркое по-домашнему; - гуляш; - азу; - плов из баранины. <p>Оценка качества готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Оформление и подача готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>		
	<p>Урок № 4. Приготовление блюд из котлетной массы.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Работа со Сборником рецептов.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление блюд из котлетной массы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - котлеты; - биточки; - шницели; - рулет с луком и яйцом; - тефтели. <p>Оценка качества готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Оформление и подача готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>МДК 05.01</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Раздел 3.</p> <p><i>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 5. Приготовление блюд из натурально рубленой массы.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление блюд натуральной рубленой массы:</i> - бифштекс рубленый с луком, яйцом; - шницель натуральный рубленый; - котлеты натуральные рубленые; - люля-кебаб. Оценка качества готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов. Оформление и подача готовых простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из мяса птицы</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из домашней птицы. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление полуфабрикатов:</i> - тушка; - котлета натуральная; - котлета панированная; - котлета по-киевски. - зразы. <i>Приготовление блюд из домашней птицы:</i> - птица жареная;</p>	<p>МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Раздел 1. <i>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</i> Раздел 2. <i>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> - котлета натуральная; - котлета панированная; - котлета по-киевски. - зразы. <p>Оценка качества готовых простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Оформление и подача готовых простых блюд из домашней птицы.</p>	<p>Раздел 4. <i>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</i></p>	
	<p>Урок № 7. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>	6

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление холодных блюд и закусок	Урок № 1. Приготовление бутербродов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление бутербродов:</i> - масляные смеси; - открытых; - закрытых; - закусочных (канапе); - горячие (тартинки). Оценка качества готовых бутербродов. Оформление и подача готовых бутербродов.	МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Раздел 1. <i>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</i>	6
	Урок № 2. Приготовление салатов из свежих овощей.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление салатов из свежих овощей:</i> - салат витаминный; - салат из свежих помидоров и огурцов; - салат морковный; - салат из белокочанной капусты.	МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять салаты.</i>	6

1	2	3	4	5
	Урок № 3. Приготовление салатов из вареных овощей.	<p>Оценка качества готовых салатов. Оформление и подача готовых салатов.</p> <p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление салатов из вареных овощей:</i> - салат мясной; - салат «Столичный». <i>Приготовление винегретов:</i> - винегрет овощной; - винегрет с сельдью. Оценка качества готовых салатов. Оформление и подача готовых салатов.</p>	<p>МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять салаты.</i></p>	6
	Урок № 4. Приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц.	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд и закусок. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление холодных блюд и закусок из овощей:</i> - ассорти овощное; - икра свекольная; - икра грибная; - овощи фаршированные. Оценка качества готовых простых холодных блюд и закусок. Оформление и подача готовых простых холодных блюд и закусок.</p>	<p>МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</i> Раздел 4. <i>Готовить и оформлять простые холодные блюда.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 5. Приготовление простых холодных блюд и закусок из рыбы; мяса и птицы.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд и закусок. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы:</i> - ассорти рыбное; - рыба под маринадом; - сельдь с луком; - сельдь с гарниром; - заливное из рыбы. <i>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы:</i> - ассорти мясное; - мясо заливное; - заливное из птицы; - паштет из печени. Оценка качества готовых простых холодных блюд и закусок. Оформление и подача готовых простых холодных блюд и закусок.</p>	<p>МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</i> Раздел 4. <i>Готовить и оформлять простые холодные блюда.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>	6

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление сладких блюд и напитков	Урок № 1. Приготовление простых холодных сладких блюд.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных сладких блюд. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление холодных сладких блюд:</i> - кисель из сиропа плодового или ягодного натурального; - желе из лимонов, апельсинов, мандаринов; - желе из сиропа плодового или ягодного. Оценка качества готовых простых холодных сладких блюд. Оформление и подача готовых простых холодных сладких блюд.	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков. Раздел 1. <i>Готовить оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</i>	6
	Урок № 2. Приготовление простых холодных блюд.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных сладких блюд. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление холодных сладких блюд:</i> - компот из апельсинов или мандаринов; - самбук яблочный или сливовый; - мусс лимонный.	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков. Раздел 1. <i>Готовить оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</i>	6

1	2	3	4	5
		<p>Оценка качества готовых простых холодных сладких блюд. Оформление и подача готовых простых холодных сладких блюд.</p>		
	<p>Урок № 3. Приготовление простых горячих блюд.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих сладких блюд. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление горячих сладких блюд:</i> - суфле ванильное, шоколадное, ореховое; - пудинг яблочный с орехами; - яблоки в тесте жаренные; - шарлотка с яблоками. Оценка качества готовых простых горячих сладких блюд. Оформление и подача готовых простых горячих сладких блюд.</p>	<p>МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков. Раздел 1. <i>Готовить оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</i></p>	6
	<p>Урок № 4. Приготовление простых горячих напитков.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих напитков. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление горячих напитков:</i> - чай с лимоном; - кофе черный с мороженым (глясссе); - кофе черный со взбитыми сливками по-венски; - какао с молоком. Оценка качества готовых простых горячих напитков. Оформление и подача готовых простых горячих напитков.</p>	<p>МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков. Раздел 2. <i>Готовить простые горячие напитки.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 5. Приготовление простых холодных напитков.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных напитков. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление холодных сладких блюд:</i> - молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным; - напиток апельсиновый, лимонный; - коктейль молочный с сиропом. Оценка качества готовых простых холодных напитков. Оформление и подача готовых простых холодных напитков.</p>	<p>МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков. Раздел 3. <i>Готовить оформлять простые холодные напитки.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Дифференцированный зачет</p>		<p>МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.</p>	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие документации:

- учебный план;
- программа учебной практики;
- перечень видов учебно-производственных работ;
- перечень, протокол (ведомость) проверочных работ по учебной практике (для проведения дифференцированного зачета);
- журнал учета практики.

Документация, необходимая для проведения практики, должна быть рассмотрена и одобрена методической комиссией мастеров производственного обучения.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Учебно-методическое обеспечение учебной практики предусматривает наличие:

- перечень утвержденных заданий по видам и этапам практики;
- перечень методических рекомендаций (указаний) для студентов по выполнению видов работ, видов и этапов практики;
- рекомендации по выполнению практики, дифференцированного зачета.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

1) оборудованные рабочие места современными техническими средствами:

- электрические плиты;
- электрический шкаф;
- электрические весы;
- электрический миксер;
- электрическая мясорубка;
- кухонный комбайн;
- холодильник;
- производственные столы;
- раковина для мойки рук;

- раковина для мойки посуды;
- ванная стальная;
- шкаф для посуды;
- комплекты кухонной посуды;
- комплекты столовой посуды;
- комплекты инструментов;
- инвентарь различного назначения;
- рабочие места: организация с учетом использования современных информационных технологий.

2) комплект нормативно-технической документации.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения.

Учебная практика проводится в специализированной лаборатории и кондитерском цехе, может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Закон «Об образовании».
2. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для профессий сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф.

образования / В.П.Золин. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

7. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

8. Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Н.Иванова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.

9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. учреждений начального проф. образования / Т.А.Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.

10. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Лаушкина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 144 с.

11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В.Мармузова. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.

12. Мартинчик А.Н. Физиология питания : учебник / А.Н.Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 240 с.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И.Потапова. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 176 с.

15. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. / И.П.Самородова – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Электронные учебники.

2. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова,

Н.Н.Беломестная, Н.В.Доценко. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

5. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы : учеб. пособие для преподавателей учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.

7. Дубровская Н.И. Кулинария : лаб. практикум / Н.И.Дубровская – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 240 с.

8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : учебник для сред. проф. образования / Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. – 1-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.

9. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум : учебник для сред. проф. образования / Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.

10. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И.Дубровская. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.

11. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И.Дубровская. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.

12. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования : учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г.Дубцова, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 240 с.

13. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Д.Елхина. – 4-е изд., доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

14. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: часть 1 Механическое оборудование : учеб. / В.Д.Елхина, М.И.Ботов – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 406 с.

15. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста : учеб. пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с.
16. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с.
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 80 с.
18. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» : учеб. пособие / Т.А.Качурина – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
19. Качурина Т.А. Кулинария : рабочая тетрадь / Т.А.Качурина – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.
20. Качурина Т.А. Кулинария : учеб. пособие / Т.А.Качурина – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 272 с.
21. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.
22. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.
23. Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: часть 2 Тепловое оборудование : учеб. / В.П.Кирпичников, М.И.Ботов – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 496 с.
24. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.
25. Линди Смит. Чудо-печенье - Харьков: Книжный клуб семейного досуга, 2013. – 128 с
26. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 64 с.
27. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 64 с.

28. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 64 с.
29. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 64 с.
30. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера. – Ростов – на – Дону. : «Феликс», 2002. – 372 с.
31. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учеб. / С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
32. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.
33. Оборудование предприятий общественного питания: часть 3 Торговое оборудование : учеб. / Т.Л.Колупаева, Н.Н.Агафонов, Г.Н.Дзюба и др. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 304 с
34. Потапова И.И. Блюда из мяса : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 64 с.
35. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 64 с.
36. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 64 с.
37. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 64 с.
38. Потапова И.И. Изделия из теста : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 64 с.
39. Потапова И. И. Калькуляция и учет : рабочая тетрадь / И.И.Потапова. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 160 с.
40. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
41. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с.

42. Потапова И.И. Соусы : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — М. : Издательский центр «Академия», 2009. — 64 с.
43. Потапова И.И. Супы : учеб. пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 80 с.
44. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски: учеб пособие / И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 80 с
45. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 1 Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 112 с.
46. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 160 с.
47. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 112 с.
48. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова и др. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 128 с.
49. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 128 с.
50. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова.— М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 128 с.
51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. — Киев «А.С.К.», 2010.
52. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 208 с.

53. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И.Соколова, С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. — 64 с.
54. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
55. Сопина Л.Н. Пособие для повара : учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Н.Сопина. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 240 с.
56. Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.
57. Уайт К. Чудо-фигурки из бисквита. Выпекаем. Украшаем. Едим /Кэролайн Уайт; пер. с англ. О. Максимовой. – Харьков: Книжный клуб семейного досуга, 2013. – 120 с.
58. Усов В.В. Вегетарианская кухня : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с.
59. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / В.В.Усов – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
60. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 608 с.
61. Усов В.В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 416 с.
62. Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. мясные и рыбные блюда : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 400 с.
63. Усов В.В. Рыбная кухня : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 384 с.
64. Усов В. В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 320 с.
65. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие / Н.Э.Харченко. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 512 с.

66. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 304 с.

67. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. Ч. 1. : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В.Чуканова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 48 с.

68. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. Ч. 2. : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В.Чуканова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 64 с.

69. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. Ч. 3. : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В.Чуканова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 48 с.

70. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. Ч. 4. : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В.Чуканова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 48 с.

71. Шатун Л.Г. Кулинария : учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Г.Шатун. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.

72. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К.», 2004. – 400 с.

73. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

74. Шоколадное искушение – М.: ООО «ГД «Издательский Мир книги», 2006. – 256 с.

75. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 313 с. : ил.- (Начальное профессиональное образование)

76. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

77. ГОСТ РФ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

78. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Электронные ресурсы.

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

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации.

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации: наличие 5-6 квалификационного разряда с опытом работы на предприятии не менее шести месяцев

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики студент проходит проверочную работу, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

Для проведения проверочной работы формируется комиссия, в состав которой включаются представители образовательного учреждения, результаты проверочной работы оформляются протоколом.

Перечень документов, представляемых студентом после прохождения учебной практики для допуска его к дифференцированному зачету:

- Дневник по учебной практике.