

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский политехнический колледж»

КОПИЯ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

19.01.17

Повар, кондитер

г. Спасск - Дальний

2015 год

«Рассмотрена»

на заседании ПЦК

Протокол № ____

«__» ____ 20__ г.

Председатель ПЦК

____ Е.А. Царапкина

«__» ____ 201__ г.

«Рекомендована»

работодатель

«__» ____ 201__ г.

«Утверждаю»

Зам.директора по УПР

КГБ ПОУ «СПК»

_____ Т.М. Лень

«__» ____ 201__ г.

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «Спасский политехнический колледж»

Разработчики:

Царапкина Евгения Александровна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рецензенты:

Кушечкина Светлана Ивановна – заведующая мини пекарней «Хлебодар»

Ф.И.О должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС НПО укрупненной группы профессий **260000** **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**, по направлению подготовки **260800** **Технология продукции и организация общественного питания** по профессии **260807.01** **Повар, кондитер**

Сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего с получением среднего (полного) общего образования. Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ПД):

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является: в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов;
- 4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 4.3.3. Приготовление супов и соусов;
- 4.3.4. Приготовление блюд из рыбы;
- 4.3.5. Приготовление блюд из рыбы;
- 4.3.6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- 4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков;
- 4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности обучающегося в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно – правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику:

Номер и наименование профессионального модуля	Количество часов
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	72
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	180
ПМ 03 Приготовление супов и соусов	72
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	108
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	108
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	108
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков	108
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	288
Итого за курс обучения	972

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ - 01	Приготовление блюд из овощей и грибов.	36
<i>Тема - 01.1</i>	<i>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</i>	<i>6</i>
	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	
<i>Тема - 01.2</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов.</i>	30
	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	
	Всего часов :	36
ПМ – 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
<i>Тема – 02.1</i>	<i>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.</i>	<i>12</i>
	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.	
<i>Тема – 02.2</i>	<i>Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</i>	<i>30</i>
	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	
<i>Тема – 02.3</i>	<i>Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий.</i>	<i>24</i>
	Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий	
<i>Тема – 02.4</i>	<i>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога</i>	<i>36</i>
	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	
<i>Тема – 02.5</i>	<i>Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.</i>	<i>78</i>
	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
	Всего часов:	180
ПМ 03	Приготовление супов и соусов.	
<i>Тема – 03.1</i>	<i>Приготовление супов</i>	<i>48</i>
	Готовить бульоны и отвары.	
	Готовить простые супы.	
<i>Тема – 03.2</i>	<i>Приготовление соусов.</i>	<i>24</i>
	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
	Готовить простые горячие и холодные соусы.	
	Всего часов:	72
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы.	
<i>Тема 04.1</i>	<i>Технология обработки сырья.</i>	<i>24</i>
	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	
	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из ры-	

	бы с костным скелетом	
Тема 04.2	Приготовление блюд из рыбы.	84
	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	
	Всего часов:	108
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
Тема 05.1	Технология подготовки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	24
	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	
Тема 05.2	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	84
	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясопродуктов.	
	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	
	Всего часов:	108
ПМ 06	Приготовление холодных блюд и закусок.	
Тема 06.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	48
	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	
	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	
Тема 06.2	Технология приготовления и оформления салатов и холодных блюд.	60
	Готовить и оформлять салаты	
	Готовить и оформлять простые холодные блюда	
	Всего часов:	108
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков.	
Тема 07.1	Приготовление сладких блюд.	84
	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	
Тема 07.2	Приготовление напитков.	24
	Готовить простые горячие напитки.	
	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	
	Всего часов:	108
ПМ 08	Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	
Тема 08.1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	54
	Технология приготовления и оформления хлеба. Приготовление теста, брожение, разделка, расстойка, выпечка, отделка, рецептуры. Причины брака и способы устранения в тесте и готовых изделиях. Приготовление хлеба нашего региона.	
	Технология приготовления и оформления хлебобулочных изделий: булочек, сдобы, пирогов, кулебяк, рулетов, пирожков, ватрушек, расстегаев, пирогов, кексов, куличей. Приготовление теста, брожение, разделка, приготовление начинок, расстойка, выпечка, отделка, рецептуры. Причины брака и способы устранения в тесте и готовых изделиях. Приготовление хлебобулочных изделий нашего региона. Технология приготовления и оформления блинов и оладий. Приготовление теста, брожение, разделка, расстойка, выпечка, отделка, рецептуры. Причины брака и способы устранения в тесте и готовых изделиях.	
Тема 08.2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изде-	54

	<i>лий.</i>	
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста (пряники, коврижки), из вафельного теста, (кексов) и печенья из песочного и сдобного пресного теста, из воздушного теста, печенья из бисквита, из заварного теста, из слоеного теста. Приготовление различных видов теста, разделка, выпечка, отделка, рецептуры. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста. Приготовление мучных кондитерских изделий нашего региона.	
<i>Тема 08.3</i>	<i>Приготовление и оформление печенья, пряников, коржиков.</i>	<i>24</i>
	Технология приготовления пряников, коврижек. Приготовление различных видов теста, разделка, выпечка, отделка, рецептуры. Приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста. Приготовление пряников, коврижек	
<i>Тема 08.4</i>	<i>Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.</i>	<i>24</i>
	Технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов: помадок, сиропов, глазурей, желе, суфле, йогуртовых смесей, кремов, мастики и марципана, карамели, шоколада, посыпок, цукатов и т.п., приемы и способы оформления ними.	
<i>Тема 08.5</i>	<i>Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.</i>	<i>84</i>
	Технология приготовления, рецептуры и способы оформления бисквитных классических отечественных тортов и пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов. Приготовление мучных кондитерских изделий нашего региона.	
<i>Тема 08.6</i>	<i>Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.</i>	<i>48</i>
	Технология приготовления, рецептуры и способы оформления песочных и слоеных классических отечественных тортов и пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов. Приготовление мучных кондитерских изделий нашего региона.	
	Технология приготовления, рецептуры и способы оформления прочих фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов. Приготовление мучных кондитерских изделий нашего региона.	
	Технология приготовления, рецептуры и способы оформления комбинированных отечественных и фирменных тортов и пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов. Приготовление мучных кондитерских изделий нашего региона.	
	Всего часов	288
	ИТОГО	972

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики определяются учебным планом и программой по профессии СПО. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах предприятия.

Практика проводится на рабочих местах предприятий города. Фонд времени на практику - 972 часа в течение 135 дней.

Режим работы учащихся - в одну смену в соответствии с режимом, действующим на предприятии. Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства - Трудовой Кодекс Российской Федерации (30.12.2001 г. № 197 ФЗ).

Работа на установленный уровень квалификации (разряд) осуществляется в согласно календарного учебного плана.

Аттестация по итогам производственной практики с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Реализация производственной практики предполагает наличие предприятий питания, оснащенных современным оборудованием, инвентарем и приспособлениями, а также квалифицированными кадрами, использующими передовые современные технологии производства кулинарной и кондитерской продукции.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся. «Училище» через мастера производственного обучения осуществляет контроль за организацией учебной работы и методическим руководством практикой учащихся, а также соблюдением техники безопасности.

Производственная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учащиеся направляются на производственную практику только после изучения ими профессиональных модулей и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

3.2. Характеристика рабочих мест

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех	овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей	ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», Коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток
2.	Мясной цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разрубочный стул, холодильная камера.	Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй
3.	Рыбный цех	Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, электромясорубка, весы, производственные столы, холодильный шкаф,	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбчистки, противни, лотки
4.	Горячий цех (суповое и соусное отделение)	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, пароконвектомат, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирачная машина, мармит, блендер.	Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокотницы, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.
5.	Холодный цех	Холодильные камеры, морозильники, стол производственный, модулированные секции-столы с охлаждаемым шкафом и горкой для специй, машины для нарезки хлеба, овощей и гастрономических продуктов, соковыжималки, весы, взбивальная машина или универсальный привод со сменными механизмами, льдогенератор.	Ножи, разделочные доски, посуда для подачи, формы для заливного, студня, инструменты и приспособления для художественного оформления блюд и закусок, лотки,
6.	Кондитерский цех	Тестомесильная, взбивальная машины, пекарский шкаф, шкаф для расстойки, пароконвектомат, эл.фритюрница, эл.плита, производственный стол, тестоделитель, весы, тестораскаточные машины, холодильные камеры, столы с деревянными покрытиями, передвижные стеллажи, дозаторы крема, универсальный привод со сменными механизмами или блендер	Противни, формы для выпечки хлеба, бисквитов, кексов, воздушного п\ф, слоеных п\ф, инструменты и приспособления для отделки кондитерских изделий и резки теста, спец.лейки, фигурные выемки.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

– Основные источники:

1. Федеральный закон об Образовании.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, 2010 г.
3. Анфимова Н.А. «Кулинария»: учебник для НПО издательство «Академия», 2012г.
4. Амренова М.М., «Повар» Практические основы профессиональной деятельности \учебное пособие, Издательство «Академкнига», учебник 2006.
5. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1-2., учебное пособие для НПО, Издательство «Академия» 2009г.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум: учебное пособие М.: издательский центр «Академия»
7. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие \ М.: издательский центр «Академия»
8. Соловьева О.М. и др. Кулинария, учебное пособие, издательство «Академкнига\учебник», 2009 г.
9. Соловьева О.М. и др. «Основы технологии производства продукции общественного питания» издательство «Академия» 2008 г.
10. Усова И.М. Основы калькуляции и учета – пособие / издательство «Академкнига\учебник», 2009 г.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Издательство Арий, ИКТЦ « Лада» 2009г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2010 – 2011г.
2. Журнал «Питание и общество» 2010 – 2011г.
3. Электронные пособия.
4. Интернет – ресурсы:
«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>.,<http://vkus.bu>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

5. Мультимедийные материалы.
6. Электронные учебники.

3.4. Общие требования к организации учебной практики.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля. Длительность урока производственной практики (производственного обучения) составляет не 6 часов в день.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является изучение теоретического материала междисциплинарного курса и прохождения производственной практики для получения первичных профессиональных навыков по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (производственное обучение) практику, которая рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику в рамках профессионального модуля рекомендуется проводить концентрированно.

При работе над выпускной письменной экзаменационной работой обучающимся оказываются консультации.

Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе посещения занятий на предприятиях питания, а также выполнения обучающимися производственных заданий (экзамена) по окончании практики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программ производственной практики осуществляется под руководством мастера производственного обучения/закреплённого работника на предприятии в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно – производственных занятий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист

Готовить бульоны и отвары.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить простые супы.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить простые холодные и горячие соусы.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.

	Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять салаты.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить простые горячие напитки.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчёт по практике, включая аттестационный лист
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной

	<p>практике.</p> <p>Отчёт по практике, включая аттестационный лист</p>
<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>Наблюдение в процессе производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчёт по практике, включая аттестационный лист</p>
<p>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Наблюдение в процессе производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчёт по практике, включая аттестационный лист</p>
<p>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>Наблюдение в процессе производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчёт по практике, включая аттестационный лист</p>
<p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>Наблюдение в процессе производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчёт по практике, включая аттестационный лист</p>
<p>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>Наблюдение в процессе производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчёт по практике, включая аттестационный лист</p>
<p>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Наблюдение в процессе производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчёт по практике, включая аттестационный лист</p>