

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебно-тематический план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР ¹	
		Л ²	ПЗ ³ , ЛР ⁴	К ⁵		
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда	4	4	-	-	-	Зачет
Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда	4	4	-	-	-	устный опрос
Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	Зачет
Модуль 2. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	104	20	82	-	-	Диф. зачет
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования	1	1	-	-	-	устный опрос
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента	5	1	4	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	4	1	3	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.7 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.8 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий

¹ СР – самостоятельная работа.

² Л – занятия лекционного типа: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др.

³ ПЗ – занятия практического типа, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих.

⁴ ЛР – лабораторные работы с использованием лабораторного оборудования, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих

⁵ К – консультации (групповые или индивидуальные).

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР ¹	
		Л ²	ПЗ ³ , ЛР ⁴	К ⁵		
Тема 2.9 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента	6	2	4	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.10 Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.11 Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.13 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	5	1	4	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.14 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	3	1	2	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	9	2	7	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	15	2	13	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	-	Диф. зачет
Практика	30	-	30	-	-	Зачет
Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	Зачет
Итоговая аттестация (КЭ)	6	-	-	-	-	КЭ
Всего ак. часов	144	24	112	-	-	