

ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ

«ПОВАР, КОНДИТЕР»

Виртуальный практикум предназначен для обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», а также для лиц, осваивающих профессиональный стандарт 33.011 «Повар», 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь» (3-, 4-й уровни квалификации).

Курс предназначен также для подготовки и переподготовки по программам ЦОПП и подготовки к демонстрационному экзамену с учетом требований WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

Виртуальный практикум с помощью компьютерных имитаций позволяет детально изучить реальные производственные процессы приготовления и подготовки к реализации горячих соусов, горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд из яиц и макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, бутербродов и холодных закусок, сладких блюд и десертов, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба, а также мучных кондитерских изделий с учетом санитарно-гигиенических требований к безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Виртуальный практикум включает следующие компоненты:

- **83 практикума-тренинга**, помогающих отработать и закрепить базовые профессиональные навыки с опорой на инструкции и подсказки;
- **83 практикума-контроля**, позволяющих проверить, насколько сформированы навыки, которые отрабатывались в практикумах-тренингах; в ходе выполнения практикумов формируется отчет, показывающий, как усвоен материал.

Рецензенты

И.Ю. Бурчакова – председатель цикловой комиссии, преподаватель специальных дисциплин высшей категории ГБПОУ города Москвы «Колледж сферы услуг № 32», сертифицированный эксперт демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

Е.И. Соколова – Почетный работник среднего профессионального образования Российской Федерации, разработчик Примерных основных образовательных программ по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» среднего профессионального образования из списка ТОП-50

Версия 2.0

© «Академия-Медиа», 2021

© Издательский центр «Академия», 2021

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2021