

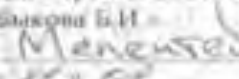
ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ
КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:
ИП Поздышева В.В. кафе «Мирман»
(подписание предприя(ия, организации,
индивидуального предпринимателя)

В.В. Поздышева
2021 г.


СОГЛАСОВАНО
для исполнения МК профинком
протокол № _____
от _____ 2021 г.
Председатель МК

Рыбенко В.А.

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГБПОУ РО «БККНТ
им. Героя Советского Союза
Быкова Б.И.»

Н.В. Мелентев
2021 г.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ
ПМ.01,02,03,04,05
для профессии естественно-научного профиля
43.01.09 «Повар, кондитер»**

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения:
3 года 10 месяцев

п. Коксовый
2021 г.

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Колличество часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Виды учебно-производственных работ
	<p align="center">ПМ.01</p> <p align="center">Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	180	<p align="center">Тема1.1</p> <p align="center">Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</p>	6	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов,</p>

					<p>капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация</p>
ПК1.1			<p>Тема 1.2 Нарезка, формовка овощей и грибов, кулинарное использование.</p>	6	<p>Отработка форм нарезки жульен, брюнуаз, турнед, батоне, пейзаж, виши, кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>
				6	<p>Отработка форм нарезки жульен, брюнуаз, турнед, батоне, пейзаж, виши, кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического</p>

					<p>оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>
ПК1.2			<p>Тема1.3 Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение, обработка консервированной овощей.</p>	6	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование кабачков, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов.</p>
				6	<p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждать, замораживать, вакуумировать</p>

					фаршированные овощи, плоды и грибы.
ПК1.2			Тема1.4 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6	Подготовка рабочего места повара при обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы
				6	Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование)
				6	Способы минимизации отходов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в

					охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
ПК1.2			Тема1.5 Обработка рыбы для фарширован ия	6	Организация рабочего места повара при фаршированы рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом).
				6	Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы
ПК1.3			Тема1.6 Приготовлен ие полуфабрика тов из рыбы	6	Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление

				<p>п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.</p>
				<p>6 Приготовление п/ф из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные п/панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы (комплектовать) обработанное сырье.</p>
				<p>6 Способы минимизации отходов. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы. Порционировать(комплектовать) обработанное сырье.</p>
				<p>6 Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</p>

ПК1.4			Тема1.7 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	6	Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.
				6	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка.
				6	Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжьей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.
ПК.14			Тема 1.8 Приготовлен ие полуфабрика тов из мяса,	6	Приготовление крупнокусковых п\ф(ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо).

			мясных продуктов.	6	Приготовление порционных п\ф (бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая, ромштекс, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные, эскалоп) мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. (бефстроганов, азу, пождарка, гуляш, шашлык по -кавказки, рагу, жаркое по-домашнему)
				6	Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье.
ПК1.4			Тема 1.9 Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	6	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.
				6	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, зразы рубленые, биточки рубленые, рулет, тефтели.

				6	Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса Упаковывать на вынос или для транспортирования.
ПК1.4			Тема1.10 Обработка субпродуктов и приготовлен ие п\ф из них.	6	Обработка голов говяжьих, свиных, бараньих, ног, мозгов, печени, почек, языка, легкого, сердца.
				6	Приготовление п\ф : печень жареная, печень по сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
ПК1.4			Тема 1.11 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.
				6	Разделка птицы. Обработка кролика.
ПК1.4			Тема1.12 Приготовлен ие полуфабрика тов из домашней птицы, дичи, кролика	6	Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по- киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по- столичному, рагу, плов.
				6	Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее: котлеты пожарские, биточки, рубленные из птицы, фаршированные грибами. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковывать

					на вынос или для транспортирования.
ПК 2.1	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 144	Тема2.1 Приготовление, бульонов и заправочных супов.	6	1.Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Подготовка сырья к производству. 2.Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов. 3.Приготовление мясного, куриного бульонов. 4.Приготовление щей из капусты с картофелем, щей суточных щей по-уральски, щей зеленых, борща, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, рассольник петербургский, рассольник московский, домашний, солянка мясная сборная, солянка рыбная. Требование к качеству, сроки хранения.
ПК2.2			Тема2.2 Приготовление бульонов и заправочных супов	6	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и заправочных супов: суп картофельный с бобовыми, с макаронными изделиями, с фрикадельками, суп

					картофельный с крупой, суп лапша домашняя, суп лапша грибная. Требование к качеству, сроки хранения супов.
ПК2.3			Тема2.3 Приготовление, оформление и отпуск супов - пюре разнообразного ассортимента .	6	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление, оформление и отпуск бульонов, овощных отваров. Приготовление, оформление и отпуск супов - пюре разнообразного ассортимента: суп-пюре из овощей, суп-пюре из моркови или репы, из разных овощей, из круп и бобовых, из мясных продуктов. Бракераж готовых супов, сроки и условия хранения.
ПК2.3			Тема2.4 Приготовление молочных и сладких, холодных супов.	6	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление, оформление и отпуск молочных супов с крупой, с макаронными изделиями, с овощами) и сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов). приготовление окрошки мясной сборной, окрошки мясной. окрошки овощной, свекольника холодного. Особенности

				<p>приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температуры молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>
ПК2.4			<p>Тема2.5 Приготовлен ие вегетарианск их, диетических, региональны х супов. Приготовлен ие прозрачных</p>	<p>6 Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление и правила отпуска региональных, диетических, вегетарианских супов прозрачных супов, и гарниров к ним: бульон с яйцом, бульон с гренками с сыром, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и</p>

					<p>подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>
ПК2.4			<p>Тема 2.6 Приготовление соуса красного основного и его производных .</p>	6	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление, оформление и отпуск красного основного соуса и его производных: соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло-сладкий</p>
ПК2.4			<p>Тема 2.7 Приготовление соуса белого основного и его производных .</p>	6	<p>Приготовление, оформление и отпуск соусов белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных: соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный, соус белый с рассолом. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы</p>

					приготовления, творческого оформления и подачи соусов
ПК2.4			Тема 2.8 Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных .	6	Приготовление, оформление и отпуск соусов, грибного, грибного с томатом, соуса сметанного с томатом, соуса сметанного с луком. Кулинарное назначение соусов. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов.
ПК2.4			Тема 2.9 Приготовление соусов яично - масляных, масляных смесей, соусов на сливках.	6	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление, оформление и отпуск яично - масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский, соус голландский со сливками, с горчицей, Приготовление масляных смесей: масло зеленое, масло селедочное, масло сырное, паста желтковая.

ПК2.5		<p>Тема 2.10 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.</p>	<p>6 Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных (картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом) и припущенных овощей (морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе) и грибов. Приготовление пюре из тыквы, из моркови, свеклы.</p>
ПК2.5		<p>Тема 2.11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.</p>	<p>6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами, рагу из овощей) и запеченных (картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста, запеченная под соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) овощей и грибов (запеченные в сметанном соусе).</p>

					Выбор посуды для подачи готовых блюд, сервировка, соблюдение температурного режима подачи блюд. Бракераж готовых блюд, условия и сроки хранения.
ПК2.5			Тема 2.12 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	6	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей (крокеты картофельные, картофель фри, картофель пай, зразы картофельные, оладьи из тыквы, цветная капуста, жаренная в тесте, котлеты морковные, картофель, жаренный основным способом). Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи жареных блюд из овощей. Бракераж готовых блюд.
ПК2.5			Тема 2.13 Приготовление, оформление	6	Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной,

			блюد и гарниров из круп.		рисовой, гречневой, геркулесовой Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с творогом, пшеничных, манных, пудингов, крупеника гречневого. Выбор посуды для подачи блюд и гарниров из каш, сервировка, соблюдение температурного режима для подачи готовых блюд. Бракераж готовых блюд.
ПК2.5			Тема 2.14 Приготовление, оформление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6	Приготовление блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макароны с сыром, брынзой, макароны отварные с грибами, макароны запеченные с яйцом, макаронник, макароны с ветчиной и томатом,

					лапшевник с творогом. Бракераж готовых блюд. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК2.5			Тема 2.15 Приготовление горячих блюд из яиц, творога и сыра.	6	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок пудингов, вареников для различных видов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога и сыра: сырные шарики жареные во фритюре, овощи в жидком фондю из сыра. техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа</p>
ПК2.6			Тема 2.16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и	6	<p>Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов,</p>

			изделий из муки.		оладий, пончиков. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуск горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка мучных изделий для
ПК2.6			Тема 2.17 Приготовление, оформление, отпуск горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	6	Приготовление, оформление и подача блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы: рыба отварная соус польский, рыба по-русски, филе из рыбы фаршированное, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба тушеная в томате с овощами Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования,

				<p>варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.</p>
ПК2.6			<p>Тема 2.18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.</p>	<p>6 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной (во фритюре, зразы донские, жареная грилье) и запеченной (с картофелем по-русски, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде) рыбы. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>

					Хранение готовых блюд из рыбы. Упаковка, подготовка рыбных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.
ПК2.7			Тема2.19 Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	<p>Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом.</p> <p>Кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки запеченные, филе морского гребешка жареное во фритюре.</p> <p>Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы.</p> <p>Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>
ПК2.7			Тема 2.20 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного и	6	<p>Подготовка сырья к производству, организация Рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса.</p> <p>Приготовление блюд: мясо отварное, окорок,</p>

			жареного мяса.		<p>корейка отварная, сосиски сардельки отварные. Ростбиф, свинина жареная, бифштекс, бифштекс с луком, лангет, антрекот, эскалоп из свинины, шашлык по Карский, ромштекс, шницель, котлеты отбивные из баранины, свинины.</p> <p>Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы.</p> <p>Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса техника порционирования, варианты оформления.</p> <p>Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>
ПК2.8			Тема 2.21 Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.	6	<p>Приготовление, оформление, отпуск мясо тушеное, мясо ишпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>

					Хранение готовых блюд из мяса Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования
ПК2.8			Тема 2.22 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов .	6	Приготовление, оформление и отпуск бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого, люля- кебаб, зразы рубленые, тефтели, биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом, рулет с макаронами. Язык отварной, почки порусски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила оформления и отпуск горячих блюд из субпродуктов техника порционирования, варианты оформления. Бракераж готовых блюд. Условия и сроки хранения.
ПК2.8			Тема 2.23 Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе	6	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы (жульен), дичи, кролика в отварном (куры, цыплята, индейка), тушеном (птица, тушеная в соусе, кролик тушеный в сметане, рагу из субпродуктов) и

			диетического .		<p>жареном (цыплята табака, котлеты натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь жареная в сметанном соусе, гусь, утка, индейка жареные. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса Упаковка, подготовка мясных блюд для отпуска на вынос, транспортирования.</p>
ПК2.8			<p>Тема 2.24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом и без соуса. Приготовление блюд из котлетной массы птицы.</p>	6	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в запеченном виде с соусом и без соуса. Приготовление котлеты пожарские, биточков, фаршированных грибами, котлеты, биточки из котлетной массы птицы. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых</p>

					<p>блюд из птицы, дичи, кролика.</p> <p>Упаковка, подготовка блюд из птицы для отпуска на вынос, транспортирования.</p>
ПК 3.13.6	<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p>	216	<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса</p>	6	<p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнишонами, майонез с зеленью.</p>
			<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок на основе уксуса</p>	6	<p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для маринада овощного без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства.</p>
			<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок на основе уксуса</p>	6	<p>Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов,</p>

					растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.
			Тема3.2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов и заправок.	6	Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов: соус земляничный, или малиновый.
			Тема3.2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов и заправок.	6	Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов: соус абрикосовый, соус клюквенный
			Тема3.2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных	6	Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов: соус брусничный. Выбор посуды для подачи соусов,

			фруктово-ягодных соусов и заправок.		варианты подачи, варианты декорирования соусами
			Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих сырых овощей	6	Приготовление салатов из свежих из сырых овощей, салат «Весна», из белокочанной капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих помидор и сладкого перца, салат из редиса с зеленым луком, салат из редиса с огурцами и яйцом
			Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих сырых овощей	6	Приготовление салатов из свежих из сырых овощей, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор. салат из морской капусты, Варианты подачи салатов, варианты декорирования.
			Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих сырых овощей	6	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей и: салат «Греческий», салата «Цезарь».
			Тема 3.4 Приготовление,	6	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из

			подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы, дичи		вареных овощей :винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный
			Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы, дичи	6	Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.
			Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы, дичи	6	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания
			Тема3.5 Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов	6	Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки

				<p>хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>
			<p>Тема3.5 Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов</p>	<p>6 Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>
			<p>Тема3.5 Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов</p>	<p>6 Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству,</p>

					<p>условия и сроки хранения.</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>
			<p>Тема3.6 Приготовлен ие салатов с использован ием свежих и консервиров анных фруктов и ягод.</p>	6	<p>Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>
			<p>Тема3.6 Приготовлен ие салатов с использован ием свежих и консервиров анных фруктов и ягод.</p>	6	<p>Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент,</p>

					рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.
			Тема3.6 Приготовлен ие салатов с использован ием свежих и консервиров анных фруктов и ягод.	6	Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.
			Тема3.7 Приготовлен ие, подготовка к реализации бутербродов	6	Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов, фюнгер фуд
			Тема3.7 Приготовлен ие, подготовка к реализации бутербродов	6	Приготовление горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекани е нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила

					<p>выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. укладка наполнителей, порционирование, запекание</p>
			<p>Тема3.7 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов</p>		<p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
			<p>Тема3.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.</p>	6	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с маслом и луком, грибы маринованные с луком</p>
			<p>Тема3.8 Приготовление, подготовка к</p>	6	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок</p>

			реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.		яйца с икрой или маслом селедочным, баклажаны тушенные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом.
			Тема3.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.	6	Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции .
			Тема3.9 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы .	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы :рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы.
			Тема3.9 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы .	6	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок.
			Тема3.9 Приготовление, подготовка к реализации холодных	6	Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами.

			блюد из рыбы .		Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы
			Тема3.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок.
			Тема3.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	6	Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами.
			Тема3.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	6	Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья.
			Тема3.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий,

			(домашней) птицы		мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами).
			Тема 3.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания.
			Тема 3.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
			Тема 3.12 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд (птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, курица фаршированная- галантин, паштет из птицы или мяса в тесте.
			Тема 3.12 Приготовление,	6	Особенности приготовления, варианты оформления.

			подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		Подбор гарниров, соусов.
			Тема 3.12 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.
ПК 4.14.5	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	Тема 4.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов.	6	Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизирование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из

					смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод.
ПК4.2			Тема 4.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации киселей.	6	Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.
ПК4.2			Тема 4.3 Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд	6	Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами.
ПК4.2			Тема 4.4 Приготовление, о оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и отпуск желе, парфе, панна-котты. варианты подачи.	6	Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты.
			Тема 4.4 Приготовление, о оформление и подготовка к реализации холодных	6	Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, многослойного желе, желе с наполнителями, парфе из белого шоколада, парфе из

			сладких блюд и отпуск желе, парфе, панна-котты. варианты подач		ягод, парфе кофейное, панна-котты.
ПК4.2			Тема4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд муссов самбуков	6	Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы.
ПК4.2			Тема4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд муссов самбуков	6	Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамису.
ПК4.2			Тема4.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд кремов,терринов	6	Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами
ПК4.2			Тема4.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд	6	Приготовление и отпуск крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования

			кремов,терринов		Варианты подачи, сервировки.
ПК4.2			Тема 4.7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, теста фило	6	Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката.
ПК4.2			Тема4.7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, теста фило	6	Десерт «Павлова», десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами.
ПК4.3			Тема 4.8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	6	Приготовление чизкейков: классического, шоколадного, творожного. Приготовление штруделей :яблочного,

			десертов чизкейков, штруделей		орехового, творожного, лимонного, клубничного.
ПК4.3			Тема 4.9 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов на основе круп, творога, яблок.	6	Приготовление и подача гренки с плодами и ягодами, приготовления горячего суфле. Приготовление и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения Приготовление и подача блинчиков, яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте
ПК4.3			Тема 4.10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов фламбе	6	Приготовление десертов фламбе, шоколаднофруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Приготовление, блинчиков фламбе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления,

					техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
ПК4.4			Тема 4.11 Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных напитков	6	Приготовление холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый, Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков Приготовление холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов.
ПК4.5			Тема4.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков	6	Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила

					оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.
ПК 5.15.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	252	Тема5.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6	Приготовление сиропов для промочки, сиропа инвертного. Правила и режим варки Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК5.1 - ПК5.2			Тема5.2 Приготовление глазури сырцовой, виды глазури.	6	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических

					<p>операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>
ПК5.2			<p>Тема5.3 Приготовление карамели. Виды карамели</p>	6	<p>Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>
ПК5.2			<p>Тема 5.4 Приготовление посыпок и крошки</p>	6	<p>Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки</p>

					хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления
ПК5.2			Тема5.5 Приготовлен ие сливочных, белковых, заварных кремов и подготовка к использован ию	6	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов(сметаны, творога, сливок) Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления
			Тема5.5 Приготовлен ие сливочных,	6	Приготовление украшений из кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК5.2			Тема5.6. Приготовлен ие сахарной мастики и марципана	6	Приготовление, виды сахарной мастики и марципана, методы рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из сахарной мастики и марципана в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
ПК5.3			Тема5.7 Приготовлен ие начинок и фаршей для	6	Приготовление фаршей и начинок.. Приготовление к варке или тушению

			хлебобулочных изделий		продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др...
ПК5.3			Тема5.7 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	6	Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок
ПК5.3			Тема5.8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста	6	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста (беляши, пирожки жареные, печеные, хлеб, национальной кухни(лаваш,пури, матнааш, раздан, чабата)пончики, Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.
ПК5.3			Тема5.9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки с творогом, пироги закрытые Хлеб первого, высшего сорта ржаной хлеб. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству.

					Условия и сроки хранения.
ПК5.3			Тема5.10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста	6	Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него : булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками,
ПК5.3			Тема5.10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста	6	Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него : пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые) Требование к качеству условия и сроки хранения
ПК5.3			Тема5.11 Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него : круассаны, пироги, ватрушка венгерская. ватрушки, Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.
ПК5.3			Тема5.12 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента , в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста	6	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него : тарталетки, волнованы, калачики. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских
ПК5.4			Тема5.13	6	Приготовление мучных

			<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста.</p>		<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста.(вафли с различными начинками, мягкие вафли, торты вафельные, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий., Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>
ПК5.4			<p>Тема5.14 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.</p>	6	<p>Приготовление пряничного теста и изделий из пряничного теста.: пряник братский, пряники заварные, сырцовые, фирменный пряник, Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>

ПК5.4		<p>Тема5.15 Приготовлен ие мучных кондитерски х изделий разнообразно го ассортимента , в том числе региональны х изделий из песочного теста.</p>	6	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки)., печенье). Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.</p>
ПК5.4		<p>Тема5.15 Приготовлен ие мучных кондитерски х изделий разнообразно го ассортимента , в том числе региональны х изделий из песочного теста.</p>	6	<p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>
ПК5.5		<p>Тема5.16 Приготовлен</p>	6	<p>Приготовление бисквита основного с</p>

			ие бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше).		подогревом, холодным способом (буше) . Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты)..
ПК5.5			Тема5.16 Приготовлен ие бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше).	6	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			Тема 5.17 Приготовлен ие масляного бисквита	6	Приготовление масляного бисквита. И изделия из него рулеты, пирожные, торты.. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			Тема 5.17 Приготовлен ие масляного бисквита	6	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			Тема5.18 Приготовлен ие,	6	Приготовление заварного теста и изделий из него :

			оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента		трубочки, кольца, шарики профитроли, торты способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.
ПК5.4			Тема5.18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	6	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.5			Тема5.19 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушного, воздушно-орехового и миндального теста разнообразного ассортимента	6	Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него :макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе.

ПК5.5			Тема5.19 Приготовлен ие , оформление и и подготовка к реализации воздушного, воздушно- орехового и миндального теста разнообразно го ассортимента	6	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.5			Тема5.20 Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерски х изделий из слоеного теста	6	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.
ПК5.5			Тема5.20 Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерски х изделий из слоеного теста	6	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.5			Тема5.21 Приготовлен ие,	6	Приготовление крошкового полуфабриката и

			оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста		изделий из него: крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.5			Тема5.22 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	6	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.
ПК5.5			Тема5.22 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	6	Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента
ПК5.5			Тема5.22 Приготовление, оформление и подготовка к	6	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:

			реализации бисквитных тортов		кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые.
ПК5.5			Тема5.22 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	6	Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов ассортимента
			Тема5.24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинированных тортов	6	Приготовление воздушных тортов: «Киевский», «Ярославна».
			Тема5.24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинированных тортов	6	Приготовление комбинированных тортов»
			Тема5.24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинированных тортов		Приготовление «Спортивный торт»
			Тема5.24 Приготовление, оформление	6	Приготовление торта «Персикового».

			и подготовка к реализации воздушных и комбинирова нных тортов		
	Всего :			900	