

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. «Ифе «Мирман»
(подписание предприятия, организации,
индивидуального предпринимателя)
В.В. Поздышева
2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Методическим МК профессионального
модуля № _____
от _____ 2021 г.
Председатель МК
Рибенико В.А.

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГБПОУ РО «БККПТ
им. Героя Советского Союза
Быкова Б.И.»
Мелещенко В.В. Мелещенко
2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
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.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовке квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, положения об учебной практике и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РО «БККПТ»)

Разработчики:

Бикмулина Л.А. мастер производственного обучения ГБПОУ РО «БККПТ»

Содержание:

- | | |
|--|----|
| 1. Тематический план и содержание учебной практики | 12 |
| 2. Условия реализации программы учебной практики. | 46 |
| 3. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 48 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

В ходе учебной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующим видам работ:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения

деятельности обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

ВПД	Умения	Знания	Практический
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмент	подготовки и уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации и технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмент

	обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.	рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения	приготовлен ие порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, производственных инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлен

		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы	хранении с учетом требований безопасности готовой продукции; ведение расчетов с
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

		сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных	продукции; ведение расчетов с потребителями.
Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и технологиче ского оборудован ия, производств енного инвентаря, инструмент ов, весоизмерит ельных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудован ия, производств енного инвентаря, инструмент ов, весоизмерит ельных приборов; выборе, оценке качества, безопасност и продуктов, полуфабрик атов, приготовлен ии.

		сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов	хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготов ление, оформлен ие и подготов ка к реализаци и хлебобул очных, мучных кондитер ских изделий разнообра зного ассортим ента	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных,	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, и правила безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудован ия, производств енного оборудован ия, производств енного инвентаря, инструмент ов, весоизмерит ельных приборов, посуды и правила ухода за ними;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатаци и технологиче ского оборудован ия, производств енного инвентаря, инструмент ов, весоизмерит ельных приборов; выборе, оценке качества, безопасност и продуктов, полуфабрик атов;

		полуфабрик формовки, варианты оформления правила и презентации хлебобулоч мучных кондитерск изделий. в числе региональн ми. БИХ; правила применения ароматическ их, красящих веществ, производств а. сокращения потерь и сохранения пищевой	числе региональн поппиониро (комплектов эстетичной упаковке на хранении с требований безопасност влении потребителя
--	--	--	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 900 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 180 часов

В рамках освоения ПМ 02. - 144 часа

В рамках освоения ПМ 03. - 216 часов

В рамках освоения ПМ 04. -108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП ППКРС 43.00.00 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Подготовка, оформление и подготовка к реализации холодных блюд

Код	Код ПК	Наименование результата освоения практики
П М.01.	1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и
	1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов рыбы нерыбного водного сырья мяса домашней
	1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы дичи
ПМ .02.	2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента
	2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов
	2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и

		грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,
.03.	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, яиц, разнообразного ассортимента
.04.	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
.05.	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по	Виды учебно-производственных работ
1	2	3	4	5	6
ПК 1.11.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	80	Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	12	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов.</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, органолептическим способом.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами</p>

					<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов. Минимизация отходов при обработке овощей и грибов.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. . Упаковывать на вынос</p>
К1.1	П		<p>Тема 1.2 Нарезка, формовка овощей и грибов, кулинарное использование.</p>	12	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Отработка форм нарезки жульен, брюнуаз, турнед, батоне, пейзаж, виши, кулинарное использование.</p> <p>Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования.</p>
К1.2	П		<p>Тема 1.3 Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение, обработка</p>	12	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Организация рабочего места повара при обработке овощей и грибов.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка</p>

					<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</p>
К1.2	П		<p>Тема1.4 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	18	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Подготовка рабочего места повара при обработке рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка</p>

					нерыбного водного сырья в охлажденном,
К1.2	П		Тема1.5 Обработка рыбы для фарширования	12	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Организация рабочего места повара при фаршировании рыбы.</p> <p>Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом).</p> <p>Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с</p>
К1.3	П		Тема1.6 Приготовление полуфабриката из рыбы	24	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и</p>

					<p>панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы минимизации отходов.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в</p>
К1.4	П		Тема 1.7 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	18	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание,</p>
К 1.4	П		Тема 1.8 Приготовление	18	Приготовление крупнокусковых п/ф

			полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.		(ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо), 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,
К1.4	П		Тема 1.9 Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабриката из них.	18	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный
К1.4	П		Тема 1.10 Обработка субпродуктов и приготовление п\ф из них.	12	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Обработка голов говяжьих, свиных, бараньих, ног, мозгов,

					сроки хранения полуфабрикатов из
.4	ПК1		Тема 1.11 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	12	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Методы обработки домашней
.4	ПК1		Тема1.12 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	12	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее: котлеты пожарские, биточки,
ПК 2.1 -2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	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
.1-2.3	ПК2		Тема2.2 Приготовление бульонов и заправочных супов	6	Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении бульонов и

					с фрикадельками, суп картофельный с крупой, суп лапша домашняя, суп лапша грибная
К2.3	П		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
К2.3	П		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 приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила
			Тема2.5 Приготовление вегетарианских, диетических,	6	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление и правила отпуска региональных,

			супов		фрикадельками, бульон с пирожками. Особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи
			Тема 2.6 Приготовление соуса красного основного и его производных.	6	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Приготовление,
К2.4	П		Тема 2.7 Приготовление соуса белого основного и его производных.	6	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;
К2.4	П		Тема 2.8 Приготовление соусов грибного.	6	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление.

			сметанного и их производных		сметанного с томатом, соуса сметанного с луком. Кулинарное назначение соусов. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
К2.4	П		Тема 2.9 Приготовление соусов яично - масляных, масляных смесей, соусов на сливках.		Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Приготовление, оформление и отпуск яично - масляных соусов, соусов на сливках (соус польский, польский с
К2.5	П		Тема 2.10 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.		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
К2.5	П		Тема 2.11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.		Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста тушеная, капуста тушеная с грибами, картофель тушеный с грибами и луком и помидорами.

					<p>помидоры фаршированные, кабачки фаршированные) овощей и грибов (запеченные в сметанном соусе).</p> <p>Выбор посуды для подачи готовых</p>
К2.5	П		<p>Тема 2.12 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.</p>	6	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>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).</p> <p><i>Соблюдать</i></p>
К2.5	П		<p>Тема 2.13 Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп.</p>	6	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе.</p> <p>Приготовление и отпуск рассыпчатых, вязких, жидких каш: манной, пшенной, рисовой, гречневой, геркулесовой</p> <p>Приготовление блюд из крупы булгур, киноа, каша вязкая с морковью, каша вязкая с черносливом, изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок рисовых с</p>

					(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к
К2.5	П		Тема 2.14 Приготовление , оформлен ие блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6	<p>Приготовление блюд и гарниров из бобовых (бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых). Требования качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила варки макаронных изделий.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (макаронны отварные с овощами, макаронны с томатом, макаронны с сыром, брынзой, макаронны отварные с грибами, макаронны запеченные с яйцом, макаронны макаронны</p>
К2.6	П		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: сырныи шарики жареные во</p>

					организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых
К2.6	П		Тема 2.16 Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд и изделий из муки.	6	Приготовление горячих блюд и изделий из муки: лапши домашней, пасты собственного изготовления, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, 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
К2.7	П		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

				зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы.
К2.7	П		Тема 2.18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	б 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
К2.7	П		Тема 2.19 Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд из котлетной массы, приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	б Приготовление, оформление и отпуск котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом. Кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе, креветки отварные, креветки жареные, креветки

					<p>хранения блюд из рыбы.</p> <p>Правила оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. техника порционирования,</p>
К2.8	П		<p>Тема 2.20</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного и жареного мяса.</p>	6	<p>Подготовка сырья к производству, организация Рабочего места повара при приготовлении горячих блюд из мяса.</p> <p>Приготовление блюд: мясо отварное, окорок, 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</p>
К2.8	П		<p>Тема 2.21</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск тушеных и запеченных блюд из мяса.</p>	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,</p>

					из мяса Упаковка, подготовка мясных блюд для
К2.8	П		<p>Тема 2.22 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов.</p>	6	<p>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 по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству,</p>
К2.8	П		<p>Тема 2.23 Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.</p>	6	<p>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 жареном (цыплята табака, котлеты натуральные из филе птиц, котлета по-киевски, шницель по-столичному, дичь жареная в сметанном соусе, гусь, утка,</p>

К2.8	П		<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</p>
К 3.1-3.6	<p>П</p> <p>ПМ 03. Приготов</p> <p>ление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p>	16	<p>Тема 3.1 Приготов</p> <p>ление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса</p>	18	<p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнизионами, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства.</p> <p>Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе</p>

К3.2	П		Тема 3.2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов	18	Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово-ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус
К3.3	П		Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих сырых овощей	18	Приготовление салатов из свежих 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, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор. салат из морской капусты, Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуска, способы
К3.3	П		Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием	18	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей :винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный салат

					<p>Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>
К3.3	П		<p>Тема3.5 Приготовление и подготовка к реализации теплых салатов</p>	18	<p>Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>
К3.3	П		<p>Тема3.6 Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод.</p>	18	<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.</p>
К3.4	П		<p>Тема3.7 Приготовление, подготовка к</p>	18	<p>Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных),</p>

					<p>приготовление горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание и нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. укладка наполнителей, порционирование, запекание Правила сервировки стола.</p>
К3.4	П		<p>Тема3.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.</p>	18	<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, яйца с икрой или маслом селедочным, баклажаны тушеные с помидорами, помидоры</p>

					условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж)
К3.5	П		Тема3.9 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы .	18	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. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды
К3.5	П		Тема3.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	18	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. Оформление подачи. Подбор посуды
К3.6	П		Тема3.11 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд	18	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

					<p>гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия</p>
КЗ.6	П		<p>Тема 3.12 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	18	<p>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. Особенности приготовления, варианты оформления.</p>

<p>П К 4.1-4.5</p>	<p>ПМ.04 Приготов ление, оформлен ие и подготовк а к реализац ии холодных и горячих сладких блю д, десертов, напитков разнообра зного</p>	<p>08</p>	<p>Тема4.1 Характер истик а процессов приготовления , подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов.</p>	<p>6</p>	<p>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,</p>
<p>П К4.2</p>			<p>Тема 4.2 Приготовление , оформление и подготовка к реализации киселей</p>	<p>6</p>	<p>Приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки</p>
<p>П К4.2</p>			<p>Тема4.3 Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных</p>	<p>6</p>	<p>Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый,</p>

					апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный
К4.2	П		Тема 4.4 Приготов ление, о оформление и подготовка к реализации холодных	12	Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе,
К4.2	П		Тема4.5 Приготов ление , оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд	12	Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление
К4.2	П		Тема4.6 Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд	12	Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема
К4.2	П		Тема4.7 Приготов ление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов с использование	12	Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова», десерт с
К4.3	П		Тема4.8 Приготов ление, оформление и	6	Приготовление чизкейков: классического, шоколадного,

			горячих десертов		орехового, творожного,
К4.3	П		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
К4.3	П		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
К4.4	П		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

					творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков
К4.5	П		Тема4.12 Приготов ление, оформлен ие и подготов ка к реализац ии 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
К 5.1-5.5	П	ПМ.05 Приготов ление, оформлен ие и подготовк а к реализац ии хлебобуло чных, мучных кондитер ских изделий разнообра зного	2 52 Тема5.1 Приготов ление сиропов и отделочных полуфабрикато в 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
К5.1-К5.2	П П		Тема5.2 Приготов ление глазури сырцовой , виды глазури.	6	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения

					<p>выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование различных видов глазури в</p>
К5.2	П		<p>Тема 5.3</p> <p>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</p>
К5.2	П		<p>Тема 5.4</p> <p>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 хранения.</p> <p>Использование</p>
К5.2	П		<p>Тема 5.5</p> <p>Приготовление</p>	12	<p>Приготовление сливочных, белковых, вареных кремов</p>

			белковых, заварных кремов и подготовка к использованию		молочных продуктов(сметаны, творога, сливок) Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций
К5.2	П		Тема5.6. Приготовление 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.
К5.3	П		Тема5.7 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	12	Приготовление фаршей и начинок.. Приготовление к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др... Органолептические способы определения
К5.3	П		Тема5.8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и	6	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (

			теста		национальной кухонь(лаваш,пури, матнааш, раздан, чабата)пончики, Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству
К5.3	П		Тема5.9 Приготов ление 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
К5.3	П		Тема5.10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста	12	Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него : булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги
К5.3	П		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

<p>К5.3</p> <p>П</p>		<p>Тема5.12</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>6</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него : тарталетки, волнованы, калачики. Органолептические способы определения степени готовности</p>
<p>К5.4</p> <p>П</p>		<p>Тема5.13</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из</p>	<p>6</p> <p>Приготовление мучных 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</p>
<p>К5.4</p> <p>П</p>		<p>Тема5.14</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий</p>	<p>6</p> <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</p>

					разных видов мучных кондитерских
К5.4	П		Тема5.15 Приготов ление мучных кондитер ских изделий разнообра зного ассортим ента, в том числе регионал ьных изделий из песочного теста.	12	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного 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. Правила и
К5.5	П		Тема5.16 Приготов ление бисквита основного с подогрево м, холодны м способом (буше).	12	Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) . Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты). Правила и

					хранения готовности разных видов мучных
К5.4	П		Тема 5.17 Приготовление масляного бисквита	12	Приготовление масляного бисквита. И изделия из него рулеты, пирожные, торты.. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к
К5.4	П		Тема5.18 Приготов ление, оформлен ие и подготов ка к реализац ии мучных кондитер ских изделий из заварного	12	Приготовление заварного теста и изделий из него : трубочки, кольца, шарики профитроли, торты способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских
К5.5	П		Тема5.19 Приготовление , оформление и и подготовка к реализации воздушного, воздушн	12	Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него :макаруны, меренги, воздушное пирожное

			миндальн ого теста разнообра зного ассортим ента		оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности
К5.5	П		Тема5.20 Приготов ление, оформлен ие и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста	12	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.
К5.5	П		Тема5.21 Приготов ление, оформлен ие и подготов ка к реализац ии мучных кондитер ских изделий из крошково го теста	6	Приготовление крошкового полуфабриката и 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

<p>К5.5</p> <p>П</p>			<p>Тема 5.22</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов</p>	<p>24</p> <p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно-кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные (торт «Березка», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». и от</p>
<p>К5.5</p> <p>П</p>			<p>Тема 5.23</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, слоеных тортов</p>	<p>24</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в</p>

					ассортимента
П			Тема5.24	24	Приготовление
К5.5			Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и комбинирован		воздушных тортов: «Киевский», «Ярославна».
					Приготовление комбинированных тортов» Спортивный
	Всего :			90	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах по профессии повар в *лаборатории Учебная кухня ресторана* согласно календарному графику, после раздела модуля.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна ;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль - саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь; - горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;

- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гостроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении

профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно - производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике. Работы, выполненные в ходе учебной практики, отражаются, в дневниках учебной практики.

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные работы. Оценка за пробную работу вносится в ведомость, которая будет учтена при подведении итогов по каждому профессиональному модулю.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,

реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 -

сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:
постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]:
постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.219307 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа:

[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758)

[show_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758)

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:
постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]:

постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и

Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.

29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательноиздательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 - 160 с.

30. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 - 128 с.

31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В В