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»



STREPKIATO:
IMPERTOP LEHOY PO «EKKILI
IMM. Fepoli Constructoro Coloria
Salacona E.H.

A Color Coloria
Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Color Coloria
Colori

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) кондитер, положения учебной 43.01.09 Повар, об практике 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: Умения Знания Практическ ВПД ий Приготов требования подготовки -подготавливать и уборке рабочего ление рабочее охраны труда, выбирать, пожарной места; место, безопасности, безопасно подготовка к -подготовке производственной к реализаци эксплуатировать оборудование, санитарии и работе, И личной гигиены в безопасной полуфабр производственный икатов инвентарь, организациях эксплуатаци для блюд, инструменты, питания; кулинарн весоизмерительные виды, технологиче приборы вназначение, ЫΧ ского соответствии с изделий правила оборудован разнообра безопасной инструкциями и ия и зного регламентами; эксплуатации производств соблюдать правила ассортим технологического енного сочетаемости, оборудования и ента инвентаря, взаимозаменяемост правила ухода за инструмент

	обработки сырья,	рыбы,	приготовлен
	приготовления	I	ие
	полуфабрикатов,	водного сырья,	порциониро
		1	вании
	соблюдать сроки	полуфабрикатов	(комплектов
	хранения.	• • •	ании),
		рецептуры,	упаковке на
		методы обработки	_
		сырья,	хранении
		приготовления	полуфабрик
		·	атов
		способы	разнообразн
		сокращения	
Приготов	подготавливать	требования	подготовке,
-		_	уборке
	безопасно	пожарной	рабочего
подготовка к	эксплуатировать		места,
реализации	оборудование,	производственной	· ·
•	1	_	подготовке
-	инвентарь, инструменты,	<u> </u>	к работе,
		организациях	безопасной
	приборы в соответствии с	-	эксплуатаци
	приооры в соотьететьии с инструкциями и		И
	инструкциями и регламентами; соблюдать	' ' '	технологиче
	правила сочетаемости,		
_	-	правила безопасной	ского оборудован
ента	взаимозаменяемости		1 3
	продуктов, подготовки и		·
	применения пряностей и		производств
	приправ;	технологиче	
	выбирать,	ского	инвентаря,
	применять,	оборудован	инструмент
	1		OB,
	приготовления,	производств	-
	1 1		ельных
	и подачи супов, горячих	инвентаря,	приборов;
	блюд, кулинарных	инструмент	выборе,
	изделий, закусок	OB,	оценке
	разнообразного	весоизмерит	· ·
	ассортимента, в том числе		безопасност
	региональных;	приборов,	И
	1	посуды	продуктов,
	(комплектовать),	и правила	полуфабрик
	эстетично упаковывать на	ухода за	атов,
	вынос, хранить с учетом	ними;	приготовлен
	требований к	ассортимент	ии.

		способы	хранении с
			учетом
		потерь,	учетом требований
		* ·	-
		_	к безопасност
		пищевой	
		1	И
		продуктов при	готовой
		приготовлении;	продукции;
		правила и	ведение
			расчетов с
Приготов	рационально	требования	подготовке,
ление,	± ,	=	уборке рабочего
	проводить текущую	_ · ·	места, выборе,
подготовка к	уборку рабочего места,	_	подготовке к
реализации	выбирать, подготавливать	безопасност	работе,
холодных	к работе, безопасно	и,	безопасной
блюд,	эксплуатировать	производств	эксплуатации
кулинарных	технологическое	енной	технологического
изделий,	оборудование,	санитарии и	оборудования,
	производственный	личной	производственног
разнообра	инвентарь, инструменты,	гигиены в	о инвентаря,
ЗНОГО	весоизмерительные	организация	инструментов,
	<u> </u>		весоизмерительны
_	инструкций и	питания;вид	<u> </u>
	регламентов; соблюдать		выборе, оценке
	правила сочетаемости,	назначение,	качества,
	взаимозаменяемости	правила	безопасности
	продуктов, подготовки и	безопасной	продуктов,
	применения пряностей и	эксплуатаци	полуфабрикатов,
	•	_	приготовлении,
	выбирать,	технологиче	*
	•		оформлении,
	комбинировать способы		эстетичной подаче
			салатов, холодных
	творческого оформления		блюд, кулинарных
	и подачи салатов,	_	изделий, закусок
	холодных блюд,		разнообразного
	кулинарных изделий,	<u> </u>	ассортимента, в
	_	= -	том числе
	ассортимента, в том числе	· ·	региональных;
	региональных;	ельных	упаковке,
	порционировать	_	складировании
	,		неиспользованны
	остетично упаковывать на	•	х продуктов;
	June June June	ппривни	продуктов,

		сокращения	продукции;
		-	ведение расчетов с
		_ ·	ведение расчетов с потребителями.
		-	потребителями.
		пищевой	
		ценности	
		продуктов при	
		приготовлении;	
		правила и	
		способы	
		сервировки стола,	
		презентации	
		салатов, холодных	
		блюд, кулинарных	
Приготов	рационально	требования	подготовке,
ление,	организовывать,		уборке
	проводить уборку	пожарной	рабочего
	рабочего места повара,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	места,
<u> </u>	выбирать, подготавливать	производственной	выборе,
холодных и	к работе, безопасно	<u> </u>	подготовке
горячих	эксплуатировать	личной гигиены в	к работе,
сладких блюд,	технологическое	организациях	безопасной
десертов,	оборудование,	питания;	эксплуатаци
напитков	производственный	виды,	И
разнообразного	инвентарь, инструменты,	назначение,	технологиче
ассортимента	весоизмерительные	правила	ского
	приборы с учетом	безопасной	оборудован
	инструкций и	эксплуатаци	ия,
		И	производств
	правила сочетаемости,	технологиче	енного
	взаимозаменяемости	ского	инвентаря,
	продуктов, подготовки и	оборудован	инструмент
			OB,
	приправ;	производств	,
	выбирать,	-	ельных
	применять,	инвентаря,	приборов;
	комбинировать способы	_ ·	выборе,
	_		оценке
	творческого оформления	, and the second	
	и подачи холодных и	·	безопасност
	и пода и холодиых и горячих сладких блюд,		И
	десертов, напитков		продуктов,
	разнообразного	и правила	полуфабрик
	разпообразного ассортимента, в том числе	_	атов,
	региональных;	улода за ними;	приготовлен
	Ť ´	·	1
	поршионировать	ассортимент	IVI VÍ.

			сокращения	хранении с
			_	учетом
			сохранения	требований к
			пищевой	безопасности
				готовой
			'	продукции;
			1	ведении
			1 *	
			хранении;	расчетов с потребителями.
			правила и способы	потребителями.
			сервировки стола,	
			презентации	
			холодных и	
			горячих сладких биол песертов	
	Приготов	рационально	требования	подготовке,
ление) ,	организовывать,	охраны труда,	уборке
	оформлен	проводить уборку	пожарной	рабочего
ие и		рабочего места, выбирать,	безопасности,	места,
	подготов	подготавливать,	производственной	выборе,
ка к		безопасно	санитарии и	подготовке
	реализаци	эксплуатировать	личной гигиены в	к работе,
И		технологическое	организациях	безопасной
	хлебобул	оборудование,	питания; виды,	эксплуатаци
очных	х,	производственный	назначение,	И
	мучных	инвентарь, инструменты,	правила	технологиче
	кондитер	весоизмерительные	безопасной	ского
ских		приборы с учетом	эксплуатаци	оборудован
	изделий	инструкций и	и	ия,
	разнообра	регламентов; соблюдать	технологиче	производств
зного		правила сочетаемости,	ского	енного
	ассортим	взаимозаменяемости	оборудован	инвентаря,
ента		продуктов, подготовки и	ия,	инструмент
		применения пряностей и	производств	OB,
		приправ;	енного	весоизмерит
		выбирать,	инвентаря,	ельных
		применять,	инструмент	приборов;
		комбинировать способы	OB,	выборе,
		подготовки сырья, замеса	весоизмерит	оценке
		теста, приготовления	ельных	качества,
		фаршей, начинок,	приборов,	безопасност
		отделочных	посуды	И
		полуфабрикатов,	и правила	продуктов,
		формования, выпечки,	ухода за	полуфабрик
		отделки хлебобулочных,	ними;	атов;

 ,	
полуфабрик	числе
формовки,	региональн
варианты	опиноина
оформления	(комплектов
правила и	эстетичной
презентации	упаковке на
хлебобулоч	хранении с
МУЧНЫХ	требований
кондитерск	безопасност
излелий. в числе	велении потребителя
	-
1	И.
ых;	
правила	
применения	
ароматическ	
их,	
красящих	
веществ,	
21771177	
производств	
a·	
сокращения	
потерь и	
сохранения	
пищевой	
<u> </u>	

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.
- OК 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 поддержание 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 учебной программы практики является обучающихся сформированность первоначальных практических y 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,

Ко)	Код	Наименование результата освоения практики
Л		ПК	
П		ПК	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,
M.01.	1.1.		исходные материалы для обработки сырья, приготовления
			попуфобрикатор в соответствии с инструкциями и
		ПК	Осуществлять обработку, подготовку овощей,
	1.2		грибов рыбы нерыбного волного сырья мяса ломашней
		ПК	Проводить приготовление и подготовку к реализации
	1.3		полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,
		ПК	Проводить приготовление и подготовку к реализации
	1.4		полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,
TIM		ПТ	П
ПМ		ПК	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,
.02.	2.1.		исходные материалы для приготовления горячих блюд,
			кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		ПК	Осуществлять приготовление, непродолжительное
	2.2		хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента
		ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	2.3		оформпение и полготовку к реализации супов
		ПК	Осуществлять приготовление, непродолжительное
	24		хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
		ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	2.5		оформпение и полготовку к реализации горячих блюл и

				грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
				разнообразного ассортимента
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	2	.6.		оформление и подготовку к реализации горячих блюд,
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	2	.7.		оформление и подготовку к реализации горячих блюд,
				кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	2	.8.		оформление и подготовку к реализации горячих блюд,
				кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,
	ПМ		ПК	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,
.03.	3	.1.		исходные материалы для приготовления холодных блюд,
				кулинарных изделий, закусок в соответствии с
			ПК	Осуществлять приготовление, непродолжительное
	3	2	ПΙ	хранение хололных соусов заправок разнообразного
	2	3	ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление и полготовку к реализации салатов
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	3	.4.		оформление и подготовку к реализации бутербродов,
				ratione vonounty sarveor pastion pastion accontingents
		_	ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	3	.5.		оформление и подготовку к реализации холодных блюд из
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	3	.6.		оформление и подготовку к реализации холодных блюд из
	ПМ		ПК	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,
.04.	4	.1.		исходные материалы для приготовления холодных и
				горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
	_		ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	4	. 2.	1110	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких
		. 2.		бион посотов возмоброзмого оссотименто
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	4	.3.		оформление и подготовку к реализации горячих сладких
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	4	.4.		оформление и подготовку к реализации холодных напитков
			ПК	Осуществлять приготовление, творческое
	1	.5.	111/	оформление и подготовку к реализации горячих напитков
				разиообразиого ассортимента
	ПМ		ПК	Подготавливать рабочее место кондитера,
.05.	5	.1.		оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные
			ПК	Осуществлять приготовление и подготовку к
	5	.2.		использованию отделочных полуфабрикатов для
				упебобулоницу муницу конпитерских изпелий

	ПК	Осуществлять изготовление, творческое оформление,				
5.3.		подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба				
		ознообразного ассортимента				
	ПК	Осуществлять изготовление, творческое оформлени				
5 4.		подготовку к реализации мучных кондитерских изделий				
		nontro francia accontunation				
	ПК	Осуществлять изготовление, творческое оформление				
5.5.		подготовку к реализации пирожных и тортов				
		париообразиого ассортимента				

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

К	Код и		Наимен	Ко	Виды учебно-
					, , ,
од П	наименов	К		Л-ВО	производственных
	ание	0Л-В0	учебной		работ
К	профессиональ	часов	практики	СОВ	
	ных модулей	по ПМ		ПО	
1	2	3	4	5	6
П	ПМ.01		Тема1.1	12	1 2
K 1.11.4	Приготов	80	Механическа		технике безопасности в
	ление		я кулинарная		учебном кулинарном
	И		обработка		цехе.
	подготовка к		овощей и		Организация
	реализац		грибов.		рабочего места повара
	ии				при обработке овощей
	полуфабр				и грибов.
	икатов				Оценивать
	для блюд,				наличие, проверять
	кулинарн				годность
	ых				традиционных видов
	изделий				овощей, плодов и
	разнообра				грибов,
	3ного				органолептическим
	ассортиме				способом.
	нта				Обрабатывать
					различными способами
					с учетом
					рационального
					использования сырья,
					материалов, других
					ресурсов
					традиционные виды
					овощей, плодов и
					грибов (вручную и
					механическим
					способом). Владеть
					приемами

технологи о оборудования инвентаря, инструментов, используемых д обработки разли видов овощей и Минимизация о при обработке о и грибов. Охлаждат	і, цля ичных грибов.
инвентаря, инструментов, используемых д обработки разли видов овощей и Минимизация о при обработке о и грибов. Охлаждат	іля ичных грибов.
инструментов, используемых добработки разливидов овощей и Минимизация опри обработке опри обработке обраб	ичных грибов.
используемых добработки разливидов овощей и Минимизация опри обработке оби грибов. Охлаждат	ичных грибов.
обработки разлі видов овощей и Минимизация о при обработке с и грибов. Охлаждат	ичных грибов.
видов овощей и Минимизация о при обработке о и грибов. Охлаждат	грибов.
Минимизация о при обработке о и грибов. Охлаждат	
при обработке о и грибов. Охлаждат	
и грибов. Охлаждат	тходов
Охлаждат	вощей
	ъ,
замораживать,	ŕ
вакуумировать	
обработанные о	вощи,
плоды и грибы,	
Порционироват	
(комплектовать	
обработанное с	/
Упаковывать на	-
П Тема 1.2 12 Инструкта	
К1.1 Нарезка, технике безопас	сности в
формовка учебном кулина	арном
овощей и цехе.	
грибов, Отработка	а форм
кулинарное нарезки жюльен	н,
использование. брюнуаз, турне,	д,
батоне, пейзан,	
кулинарное	•
использование.	
Требования и пр	равила
безопасной	-
организации ра	бочих
мест. Безопасна	
эксплуатация	
технологическо	ГО
оборудования.	
П Тема1.3 12 Инструкта	
К1.2 Подготов технике безопас	
ка учебном кулина	арном
овощей к цехе.	
фарширо Организан	
ванию, рабочего места	
кулинарн при обработке	овощей
ое и грибов.	
назначен Организал	
ие, процесса механ	
обработк кулинарной обр	
а овощей и подго	товка

П К1.2	Тема1.4 Механическая кулинарная	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 18 Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном
	обработка рыбы и нерыбного водного сырья	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. Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка

П Тема1.5 12 Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Организация рабочего места повара при фарширования пуки в целом виде (обработка шуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание шуки шпагатом). Фарширования сриднения и для гранспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с 1 Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы 1 Тема1.6 Подготовка рабочего места повара при приготовка рабочего места повара при приготовление полуфабрикато в из рыбы. Приготовление полуфабрикато в из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Тушка без головой, тушка без			
ПК1.2 Тема1.5 Обработк а рыбы для фарширо вания Вания Тема1.5 Обработк а рыбы для фарширо вания Организация рабочего места повара при фаршированыя пуки в целом виде (обработка пуки, сиятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширования кускамы. Упаковывать на вынос или для гранспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовление полуфабрикато или для гранспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Подготовка рабочего места повара при приготовление полуфабрикатов из рыбы. Триготовление полуфабрикатов из рыбы. Тушка без			нерыбного
П К1.2 Пема1.5 Обработк а рыбы для фарширо вания учебном кулипарном цехе. Организация рабочего места повара при фаршированы рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, паполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикато в из рыбы. Приготовлении полуфабрикато в из рыбы. Приготовление полуфа рикато в из рыбы. Приготовлении полуфабрикато в из рыбы. Приготовлении полуфабрикато в из рыбы. Приготовлении полуфабрикато в из рыбы. Приготовление полуфа рикато в из рыбы. Приготовление полуф из рыбы: тушка с головой, тушка без			•
К1.2 Обработк а рыбы для фарширо вания 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). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 К1.3 Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы. Приготовлении полуфабрикатов в из рыбы. Приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Тушка без			охлажденном,
а рыбы для фарширо вания ———————————————————————————————————	П	Тема1.5	1 3
фарширо вания Организация рабочего места повара при фаршированы рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка пууки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпататом). Фарширование рыбы порционными кусками. Улаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление пі/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без	K1.2	Обработк	технике безопасности в
Вания Организация рабочего места повара при фаршированы рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка шуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание пуки шпагатом). Фарпирование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема 1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы подстотовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без		а рыбы для	учебном кулинарном
рабочего места повара при фаршированы рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание шуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 К1.3 Тема1.6 Оприготовление полуфабрикато в из рыбы В из рыбы Опортитования по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка без головой, тушка без		фарширо	цехе.
при фаршированы рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без		вания	Организация
рыбы. Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			рабочего места повара
Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание шуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			при фаршированы
тапов фарширования шуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы виз рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			рыбы.
щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			Последовательность
(обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с П Тема1.6 Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном пехе. Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			этапов фарширования
снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			щуки в целом виде
приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы виз рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			(обработка щуки,
наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с П Тема1.6 24 Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном в из рыбы полуфабрикато в из рыбы. Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			снятие кожи чулком,
фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			приготовление фарша,
перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			наполнение кожи
шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы виз рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			фаршем,
Фарширование рыбы порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			
порционными кусками. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы виз рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			
Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6			Фарширование рыбы
или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы виз рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление по/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			
транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			Упаковывать на вынос
Изменять закладку продуктов в соответствии с Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			или для
П Тема1.6 24 Инструктаж по Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			
Тема1.6 К1.3 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовлении полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			Изменять закладку
Тема1.6 К1.3 Тема1.6 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			продуктов в
К1.3 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			соответствии с
К1.3 Приготовление полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без	П	Тема1.6	24 Инструктаж по
полуфабрикато в из рыбы Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			1.5
в из рыбы щехе. Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без		1 -	
Подготовка рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			, ,
рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без		'	' '
при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			
полуфабрикатов из рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			<u> </u>
рыбы. Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			
п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без			
головой, тушка без			
головы, «кругляши»,			головы, «кругляши»,
порционный кусок			1 0
непластованной рыбы			1 -
(стейк), филе с кожей и			<u> </u>

К.1.4	Приготовление	колиноклсковых и/ф
П	Тема 1.8	18 Приготовление
		обмывание,
		мороженого мяса,
		мяса: оттаивание
		кулинарной обработки
		механической
		операций
		технологических
		характеристика
		выполнения и
		Последовательность
		мясных продуктов.
		кулинарная обработка
		мясного сырья. Механическая
		мясного сырья.
		ая оценка качества безопасности мяса,
	продуктов	Органолептическ
	мяса и мясных	цехе.
	подготовка	учебном кулинарном
К1.4	Обработка,	технике безопасности в
		18 Инструктаж по
П	Тема1.7	продуктов в
		Изменять закладку
		транспортирования.
		или для
		Упаковывать на вынос
		обработанное сырье.
		(комплектовать)
		рыбы. Порционировать
		полуфабрикаты из
		вакуумировать
		замораживать,
		Охлаждать,
		отходов.
		Способы минимизации
		полуфабрикатов из нее.
		массы и
		рыбной котлетной
		рыбы. Приготовление
		формования п/ф из
		(мучная, белая хлебная панировка, льезон),
		(WY IIIan, Ochan Alicanian

		(======================================
	полуфабр	(ростбиф,
	икатов из мяса,	тушеное мясо,
	мясных	шпигованное мясо,
	продуктов.	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,
П	Тема 1.9	18 Инструктаж по
K1.4	Приготовление	технике безопасности
	рубленой и	в учебном кулинарном
	котлетной масс	цехе.
	И	Органолептичес
	полуфабр	кая оценка качества,
	икато в из них.	безопасности мяса,
		мясного сырья.
		Приготовление
		рубленой и котлетной
		массы и
		полуфабрикатов из
		них: бифштекс
		рубленый, котлеты
		натуральные
		рубленые, котлеты
		полтавские, шницель
		натуральный
П	Тема1.10	12 Инструктаж по
K1.4	Обработка	технике безопасности
1	субпродуктов и	в учебном кулинарном
	приготовление	в учесном кулинарном цехе.
	п\ф из них.	Обработка голов
	my no ma.	говяжьих, свиных,
		бараньих, ног, мозгов,

	T T					
					сроки х	кранения
					полуфабрика	тов из
ПК1				12	Иното	WATER AND THE
			Тема 1.11			ктаж по
.4					технике безо	
			Обработка 		учебном кулі	инарном
		Д	цомашней		цехе.	
		I	тицы, дичи,		Методі	Ы
		H	кролика.		обработки	домашней
ПК1			Тема1.12	12	Инстру	ктаж по
.4			Приготовление		технике безо	
			полуфабрикато		учебном кулі	
			в из домашней		цехе.	
			тицы, дичи,			овление
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		_	
		1	кролика		п∖ф из домац	
					птицы: целы	•
					птицы, котле	
					киевски, котл	теты
					натуральные	, котлеты
					панированны	іе, птица
					по- столично	му, рагу,
					плов. Пригот	• • • • •
					котлетной ма	
					птицы и п\ф	
					котлеті	
						_
					пожарские,	биточки
ПК	ПМ 02.	1	Тема2.1	6	1.Инст	руктаж по
2.1 -2.8	Пригот	1	Приготов		технике безо	пасности в
	овление,	44 J	тение,		учебном кулі	инарном
	оформление	6	бульонов и		цехе.	-
	и подготовка		заправочных		Подгот	овка
	к		супов.		сырья к прои	
	реализации		J 11021			низация
	горячих				рабочего мес	
	блюд,				раоо тего мее при приготов	•
	, ,,				при приготог бульонов и	элсийи
	кулинарных				•	over o p
	изделий,				заправочных	-
	закусок				_	отовление
	разноо				мясного, кур	иного
	бразного				бульонов.	
_	ассорт				4.Приготовле	
ПК2			Тема2.2	6	Подгот	овка
.1-			Приготов		сырья к прои	зводству.
2.3		J	тение бульонов		Органи	гация
		I	и заправочных		рабочего мес	
			супов		при приготов	-
			•		бульонов и	
					J	

		с фрикадельками,
		суп картофельный с
		крупой, суп лапша
		домашняя, суп лапша
		грибная
Π	Тема2.3	6 Инструктаж по
K2.3	Приготов	технике безопасности в
	ление,	учебном кулинарном
	оформление и	цехе.
	отпуск супов -	Приготовление,
		оформление и отпуск
	пюре	1 1
	разнообра	бульонов, овощных
	зного	отваров.
	ассортим	Приготовление,
	ента.	оформление и отпуск
		супов - пюре
		разнообразного
П	Тема2.4	6 Инструктаж по
K2.3	Приготов	технике безопасности в
	ление	учебном кулинарном
	молочных и	цехе.
	сладких,	Приготовление,
	холодных	оформление и отпуск
	супов.	молочных супов с
	C3 11023	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	6 Инструктаж по
	Приготов	технике безопасности в
	ление	учебном кулинарном
	вегетариа	цехе.
	нских,	Приготовление и
	диетичес _{1 ф}	правила отпуска
	ких,	региональных,
	MIA,	per nonambilbin,

	avivon.	A
	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	6 Инструктаж по
	Приготовление	технике безопасности в
	соуса красного	учебном кулинарном
	основного и его	цехе.
	производных.	Подготовка
		сырья к производству.
		Организация
		рабочего места повара
		при приготовлении
		соусов.
		Приготовление,
П	Тема2.7	6 Приготовление,
K2.4	Приготов	оформление и отпуск
	ление соуса	соусов белого
	белого	основного на мясном и
	основного и его	рыбном бульонах и его
	производных.	производных: соус
	производивіх.	паровой, соус белый с
		яйцом, соус томатный,
		соус белый с рассолом.
		Соблюдать
		· ·
		правила сочетаемости,
		взаимозаменяемости
		продуктов, подготовки
		и применения
П	Torra 2.0	пряностей и приправ;
П	Тема 2.8	6 Инструктаж по
K2.4	Приготов	технике безопасности в
	ление	учебном кулинарном
	соусов	цехе.
	грибного.	Приготовление.

	сметанного и	сметанного с
	их	томатом, соуса
	производных	сметанного с луком.
	•	Кулинарное
		назначение соусов.
		Соблюдение
		правил сочетаемости,
		взаимозаменяемости
		продуктов, подготовки
		и применения
		пряностей и приправ;
П	Тема 2.9	Инструктаж по
K2.4	Приготовление	технике безопасности в
	соусов яично -	учебном кулинарном
	масляных,	цехе.
	масляных смесей,	Приготовление,
	соусов на сливках.	оформление и отпуск
		яично - масляных
		соусов, соусов на
		сливках (соус
		польский, польский с
П	Тема 2.10	Инструктаж по
K2.5	Приготовление,	технике безопасности в
	оформление и	учебном кулинарном
	отпуск блюд и	цехе.
	гарниров из	Приготовление,
	отварных и	оформление и отпуск
	припущенных	блюд и гарниров из
	овощей и грибов.	отварных (картофель
		отварной, картофель в
		молоке, капуста
		отварная с маслом или
		соусом) и
		припущенных овощей
		(морковь
П	Тема 2.11	Приготовление,
K2.5	Приготовление,	оформление и отпуск
	оформление и	блюд и гарниров из
	отпуск блюд и	тушеных овощей
	гарниров из	(капуста тушеная
	тушеных и	,капуста тушеная с
	запеченных	грибами, картофель
	овощей и грибов.	тушеный с грибами и
	21	луком и помилорами.
	= 1	

		помидоры
		фаршированные,
		кабачки
		фаршированные)
		овощей и грибов
		(запеченные в
		сметанном соусе).
		Выбор посуды
		для подачи готовых
П	Тема 2.12	6 Инструктаж по
K2.5	Приготовление	технике безопасности в
	, оформление и	учебном кулинарном
	отпуск блюд и	цехе.
	гарниров из	Приготовление,
	жареных	оформление и отпуск
	овощей.	блюд и гарниров из
	овощен.	жареных овощей
		(крокеты
		картофельные,
		картофель фри,
		картофель пай, зразы
		картофельные, оладьи
		из тыквы, цветная
		капуста, жаренная в
		тесте, котлеты
		морковные, картофель,
		жаренный основным
		способом).
П	Тема 2.13	Собщовать
П		6 Инструктаж по
K2.5	Приготовление	
	, оформление	учебном кулинарном
	блюд и	цехе.
	гарниров из	Приготовление и
	круп.	отпуск рассыпчатых,
		вязких, жидких каш:
		манной, пшенной,
		рисовой, гречневой,
		геркулесовой
		Приготовление
		блюд из крупы булгур,
		киноа, каша вязкая с
		морковью, каша вязкая
		с черносливом,
		изделий из каш: котлет
		, биточков, клецек,
	22	
		patienation pheobola c

		(комплектовать),
		эстетично упаковывать
		на вынос, хранить с
		учетом требований к
Π	Тема 2.14	6 Приготовление
K2.5	Приготовление	блюд и гарниров из
	,	бобовых (бобовые с
	оформлен	жиром и луком,
	ие блюд и	бобовые в соусе, пюре
	гарниров из	из бобовых).
	бобовых и	Требования качеству,
	макаронных	условия и сроки
	изделий.	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,
		MORODOMMIC MORODOMI
П	Тема 2.15	6 Приготовление
K2.6	Приготовление	горячих блюд из яиц и
	горячих блюд	яичных продуктов: яиц
	из яиц, творога	отварных в скорлупе и
	и сыра.	без (пашот), яичницы,
		омлетов для различных
		типов питания.
		Приготовление
		горячих блюд из
		творога: сырников,
		запеканок пудингов,
		вареников для
		различных видов
		питания.
		Правила
		оформления и отпуска
		горячих блюд из яиц,
		творога и сыра: сырные
		шарики жареные во

		ОБГАНИЗАНИИ В
		организации в
		зависимости от типа
		организации питания и
		способа обслуживания.
П	Тема 2.16	Хранение готовых 6 Приготовление
K2.6		1
K2.0	Приготовление	-
	, оформление и	изделий из муки:
	отпуск горячих	лапши домашней,
	блюд и изделий	пасты собственного
	из муки.	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
П	Тема 2.17	6 Приготовление,
K2.7	Приготовление	оформление и подача
	, оформление ,	блюд из отварной и
	отпуск горячих	припущенной,
	блюд из	тушеной рыбы: рыба
	отварной,	отварная соус
	припущенной,	польский, рыба
	тушеной рыбы.	по-русски, филе из
	Tymenon phobi.	рыбы фаршированное,
		рыба припущенная с
		соусом белым с
		рассолом, рыба
		тушеная в томате с
		овощами
		Выбор соусов и
		приправ. Требования к
		качеству, условия и
		споки хранения блюл

		зависимости от
		типа организации
		питания и способа
		обслуживания.
		Хранение
		готовых блюд из рыбы.
17	T 410	**
П	Тема 2.18	Приготовление,
K2.7	Приготовление,	оформление и отпуск
	оформление и	блюд из жареной (во
	отпуск блюд из	фритюре, зразы
	жареной и	донские, жареная
	запеченной	грилье) и запеченной (с
	рыбы.	картофелем по-русски,
		под молочным соусом,
		в сметанном соусе с
		грибами по-московски,
		солянкаиз 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
П	Тема2.19	б Приготовление,
К2.7	Приготовление,	оформление и отпуск
	оформление и	
	отпуск горячих	рыбные, тефтели
	рыбных блюд из	
	котлетной массы,	l F
	приготовле	рыбные с томатным
	ние блюд из	соусом.
	нерыбного	Кальмары
	водного сырья.	жареные в сухарях,
		кальмары в сметанном
		соусе, креветки
		отварные, креветки
		жареные, креветки

		хранения блюд из
		рыбы.
		Правила
		оформления и отпуск
		горячих блюд из рыбы,
		нерыбного водного
		сырья. техника
		порционирования,
Π	Тема 2.20	6 Подготовка
K2.8	Приготовление	сырья к производству,
	, оформление и	организация Рабочего
	отпуск	места повара при
	горячих	приготовлении горячих
	блюд из	блюд из мяса.
	отварного и	Приготовление
	жареного мяса.	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.
		Выбор соусов и
		приправ. Требования к
		1 1
П	Тема 2.21	качеству, условия и 6 Приготовление.
K2.8	Приготовление	,
172.0		
	, оформление,	мясо тушеное, мясо
	отпуск	ишпигованное,
	тушеных и	говядина в
	запеченных	кисло-сладком соусе,
	блюд из мяса.	жаркое по-домашнему,
		гуляш, азу, плов,
		запеканка
		картофельная с мясом,
		макаронник с мясом,
		голубцы с мясом и
		рисом. Методы
		сервировки и подачи,

			из мяса
			Упаковка, подготовка
			мясных блюд для
П	Тема 2.22	6	Приготовление,
K2.8	Приготовление	U	оформление и отпуск
172.0	, оформление и		бифштекса рубленого,
	отпуск горячих		шницеля натурального
	блюд из		рубленого, люля-
	рубленого мяса		кебаб, зразы рубленые,
	и котлетной		тефтели, биточки,
	массы.		запеченные под
	Приготов		сметанным соусом с
	ление блюд из		рисом, рулет с
	субпродуктов.		макаронами. Язык
	су опродуктов.		отварной, почки
			по-русски, печень
			жареная, печень по-
			строгановски. Выбор
			соусов и приправ.
			Требования к качеству,
П	Тема 2.23	6	Приготовление,
K2.8	Приготовление		оформление и
	горячих блюд		отпуск горячих блюд
	из домашней		из птицы (жульен),
	птицы, дичи,		дичи, кролика в
	кролика для		отварном (куры,
	разных типов		цыплята, индейка),
	питания, в том		тушеном (птица,
	числе		тушеная в соусе,
	диетичес		кролик тушеный в
	кого.		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,

П			Тема 2.24.	6	Приготовление,
К2.8		Ппи	готовление	U	оформление и отпуск
112.0		_	ормление и		горячих блюд из
		_	уск горячих		_
		_	_		птицы, дичи, кролика в
			д из птицы,		запеченном виде с
			и, кролика		соусом и без соуса.
			печенном		Приготовление
			е с соусом и		котлеты пожарские,
			coyca.		биточков,
		=	готовление		фаршированных
			д из		грибами, котлеты,
			петной		биточки из котлетной
		мас	сы птицы.		массы птицы. Методы
					сервировки и подачи,
					температура подачи.
					Выбор посуды для
П	ПМ 03.		Тема3.1	18	отпуска способы Характеристика,
К 3.1-	Приготов 16	<u>,</u> 1	Приготов	10	правила выбора,
3.6	ление,	лені	-		правила выоора, требования к качеству
5.0	оформление и	510111	подготов		основных продуктов и
	подготовка к	ка к			дополнительных
	реализации	Ka N			ингредиентов нужного
	реализации Холодных	ии	реализац		типа, для холодных
	холодных блюд,	ии	холодных		соусов (майонез,
	кулинарных		соусов,		майонез со сметаной,
	изделий и		соусов,		майонез со сметаной, майонез с
					маионез с корнишонами, майонез
	закусок разнообра		заправок. на основе		с зеленью, маринад
	зного	уксу			овощной без томата,
	ассортиме	ykcy	Ca		горчица столовая),
	нта				заправок и соусным
	III a				полуфабрикатам
					промышленного производства.
					производства. Технология
					приготовления,
					кулинарное
					назначение, условия и
					сроки хранения
					холодных соусов и
					заправок на основе

П	Тема3.2.	18	Приготовление,
	Приготовление	10	кулинарное
	, кулинарное		назначение, условия и
	назначение,		сроки хранения
	условия и		холодных фруктов
	у соговия сроки		ягодных соусов (соус
	хранения		земляничный, или
	холодных		малиновый, вишневый,
	фруктово		соус абрикосовый, соус
	ягодных соусов		клюквенный, соус
	-	10	
ТСЗ З	Тема 3.3	18	Приготовление
K3.3	Приготов		салатов из свежих из
	ление,		сырых овощей, салат
	подготов		«Весна», из
	ка к		белокочанной капусты,
	реализац		«Витаминный», салат
	ИИ		из свежих огурцов и
	салатов		помидор, салат из
	из свежих		свежих помидор и
	И3		сладкого перца, салат
	сырых		из редиса с зеленым
	овощей		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
П	Тема 3.4	18	Приготовление,
K3.3	Приготовление		оформление и отпуск
	, подготовка к		салатов и винегретов из
	реализации		вареных овощей
	салатов		:винегрет с сельдью,
	из		винегрет с кальмарами,
	вареных		винегрет с грибами,
	овощей		винегрет овощной,
	c		салат мясной, салат
	испопрзование		столицный салат

		Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическ ая оценка качества (бракераж) готовой продукции.
К3.3	Тема3.5 Приготов ление и подготовка к реализации теплых салатов	Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.
К3.3	Тема3.6 Приготовление салатов с использование м свежих и консервирован ных фруктов и ягод.	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.
П К3.4	Тема3.7 Приготов ление, подготовка к	18 Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных),

		ı	
			приготовление
		_	ячих бутербродов,
		укла	адка наполнителей,
		пор	ционирование,
		запо	екани е нарезка
		гаст	рономических
		про	дуктов порциями и
		на с	лайсере. Правила
		выб	ора основных
		гаст	рономических
		про	дуктов и
		доп	олнительных
		инг	редиентов при
		при	готовлении
		бут	ербродов с учетом
		техі	нологических
		треб	бований,
		при	нципов
		сові	местимости и
		взая	имозаменяемости.
		укл	адка наполнителей,
		пор	ционирование,
		запе	екание Правила
			вировки стола.
П	Тема3.8	18	Приготовление,
K3.4	Приготовление	-	рмление и отпуск
	, подготовка к		одных закусок из
	реализации	OBO	щей и грибов.
	холодных		(яйцо под
	закусок из		онезом с гарниром,
	овощей,		а, фаршированные
	грибов, сыра и		ьдью, рубленные
	яиц.		а с маслом и луком,
		_	бы маринованные с
		-	ом, яйца с икрой
		или	маслом
			едочным,
			пажаны тушенные с
		пом	идорами,
		пом	идоры

			Vehobila il chokil
			условия и сроки
			хранения. Оценка
	T	4.0	качества (бракераж)
П	Тема3.9	18	Приготовление,
K3.5	Приготовление		оформление и отпуск
	, подготовка к		холодных блюд из
	реализации		рыбы :рыбы под
	холодных блюд		маринадом, сельди
	из рыбы .		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
	T 2.10	10	полячи Полбор посулы
П	Тема3.10	18	Приготовление,
K3.5	Приготовление		оформление и отпуск
	, подготовка к		холодных блюд из
	реализации		нерыбного водного
	холодных блюд		сырья (заливное с
	из нерыбного		креветками, мидии под
	водного сырья		маринадом, крабы,
			креветки или кальмары
			под майонезом).
			Подбор
			гарниров, соусов,
			заправок.
			Оформление
			подачи.
			Подбор посуды
Π	Тема3.11	18	Приготовление,
K3.6	Приготов		оформление и отпуск
	ление,		холодных блюд из мяса
	подготовка к		И
	реализации		сельскохозяйственной
	хололных блюл		(ломашней) птины

			T
			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
П	Тема 3.12	18	Приготовление,
К3.6	Приготовление,		оформление и отпуск
	подготовка к		холодных блюд (птица
	реализации		отварная с гарниром,
	холодных блюд		рулет из мякоти
	из мяса и		курицы
	сельскохозяйст		фаршированный
	венной		омлетом, и
	(домашней)		черносливом, грибами,
	птицы		курица
			фаршированная-
			галантин, паштет из
			птицы или мяса в тесте.
			Особенности
			приготовления,
			варианты оформления.

П	ПМ.04	1 Тема4.1	6	Первичная
К 4.1-	Приготов 08	Характер		подготовка основных
4.5	ление,	истик а		продуктов свежих
	оформлен	процессов		фруктов, ягод,
	ие и	приготовления		сухофруктов,
	подготовк	, подготовки к		замороженных
	ак	реализации и		плодов и ягод,
	реализац	хранению		консервированных
	ии	холодных и		фруктов, подготовка
	холодных	горячих		крахмала, желатина,
	И	десертов.		агарагара.
	горячих			Приготовление и
	сладких			подача натуральных
	блюд,			свежих фруктов и ягод.
	десертов,			Вымачивание свежих и
	напитков			сушеных фруктов в
	разнообра			вине, коньяке, тушение
	ЗНОГО			фруктов в жидкостях,
П		Тема 4.2	6	Приготовление и
К4.2		Приготовление		отпуск киселей из
		, оформление и		свежих ягод, из яблок,
		подготовка к		молочного киселя.
		реализации		Правила подачи,
		киселей Тема4.3	6	условия и сроки Постологоватического
П К4.2			6	Приготовление
N4.2		Приготовление		начинок, сладких
		начинок,		соусов и глазури для
		сладких соусов		холодных сладких
		и глазури для		блюд: малиновый,
		холодных		абрикосовый,

		апельсиновый,
		ванильный,
		ванильный, Гвоздичный, мятный,
		кофейный,
		кофеиныи, шоколалный
П	Тема 4.4	12 Приготовление и
K4.2	Приготов	отпуск желе из свежих
	ление, о	плодов и ягод,
	оформление и	яблочное желе, желе из
	подготовка к	лимонов и апельсинов,
	реализации	молочного желе,
	-	многослойного желе,
П	холодных	
П	Тема4.5	12 Приготовление
K4.2	Приготов	муссов: клюквенного,
	ление,	яблочного,
	оформление и	апельсинового, из
	подготовка к	сырья местного
	реализации	региона: мусс из
	холодных	голубики, клюквы.
	сладких блюд	Приготовление
П	Тема4.6	12 Приготовление и
К4.2	Приготов	отпуск кремов
	ление,	ванильного,
	оформление и	кофейного,
	подготовка к	шоколадного,
	реализации	миндального крема с
	холодных	ягодами, крема
	сладких блюд	карамели, крема
$ \Pi $	Тема4.7	12 Приготовление
К4.2	Приготов	холодных десертов с
	ление,	использованием
	оформление и	песочного теста,
	подготовка к	бисквитного теста,
	реализации	воздушного
	холодных	полуфабриката.
	десертов с	Десерт «Павлова»,
	использование	десерт
П	Тема4.8	6 Приготовление
К4.3	Приготов	чизкейков:
	ление,	классического,
	оформление и	шоколадного,
	оформисние и	шоколадного,

	горячих	орехового,
	десертов	творожного,
П	Тема 4.9	
K4.3	Приготовление	1
N4.3		подача гренки с
	, оформление и	плодами и ягодами,
	подготовка к	приготовления
	реализации	горячего суфле.
	горячих	Приготовление и
	десертов на	подача горячих
	основе круп,	десертов на основе
	творога, яблок.	круп: пудинг рисовый,
		рисовая запеканка с
		вишнями, манник с
		сладким соусом
		сухарного пудинга,
		пудингов: шоколадно-
		фруктового парового
		пудинга,
		глазированного
$ \Pi $	Тема 4.10	6 Приготовление
К.4.3	Приготовление	десертов фламбе,
	, оформление и	шоколаднофруктового
	подготовка к	фондю, десертов с
	реализации	использованием
	горячих	шоколада.
	десертов	Приготовление,
	фламбе	блинчиков фламбе.
		Требование к качеству,
		условия и сроки
П	Тема 4.11	6 Приготовление
К4.4	Приготовление	холодных напитков:
	, оформление и	свежеотжатые соки,
	подготовка к	фруктово-ягодные
	реализации	прохладительные
	холодных	напитки (гранита),
	напитков	морсы, малиновый
		айс-крим, ананасовый
		фраппе, напитки с
		мороженым.
		мороженым. Приготовление
		птриготовление

	1				
					творческое
					оформление и
					эстетичная подача.
					Правила сервировки
				(стола и подачи,
				r	гемпература подачи
				-	холодных напитков
П			Тема4.12	6	Приготовление
К4.5			Приготов		чая, кофе, какао,
		лени	ie,		горячего шоколада.
			оформлен		Способы варки кофе.
		ие и			Варианты подачи кофе,
			подготов		чая. Приготовление
		ка к			сбитня, глинтвейна,
			реализац		взваров, пуншей,
		ии			грогов. Современные
			горячих		методы приготовления
			напитков		горячих напитков.
				-	Правила оформления и
П	ПМ.05	1	Тема5.1	6	Приготовление
К 5.1-	· Приготов	52	Приготов	(сиропов для промочки,
5.5	ление,	лени	не сиропов		сиропа инвертного.
	оформлен	и от	делочных	=	Правила и режим варки
	ие и	полу	уфабрикато		Приготовление
	подготовк	в на	их основе.		помады (основной,
	ак				сахарной, молочной,
	реализац]	шоколадной) правила и
	ИИ			ľ	режим варки,
	хлебобуло				последовательность
	чных,]	выполнения
	мучных				технологических
	кондитер				операций.
	ских				Приготовление желе.
	изделий				Виды желе в
	разнообра				зависимости от
П	зного		Тема5.2	6	желирующего Приготовление
К5.1-			Приготов	_	глазури сырцовой для
П		лени	-		глазури сырцовой для
К5.2			глазури		поверхности, глазури
			сырцовой		сырцовой и заварной
		. ви	цы глазури.		для украшения
		, 111/	dri inasypn.		для украшения

Т		
		выполнения
		технологических
		операций,
		органолептические
		способы определение
		готовности, требования
		к качеству, условия и
		сроки хранения.
		Использование
		различных видов
		глазури в
П	Тема5.3	6 Приготовление
К5.2	Приготов	карамели. Виды
	ление	карамели в
	карамели.	зависимости от
	Виды	температуры
	карамели	уваривания и
		рецептуры
		карамельного сиропа.
		Особенности
		приготовления,
		использование
		дополнительных
		ингредиентов, правила
П	Тема 5.4	6 Вилы посыпок и
K5.2		
N3.2	Приготовление	крошки в зависимости
	посыпок и	от сырья и полуфабриката. Их
	крошки	
		характеристика и способы
		приготовления. Требования к качеству,
		условия и сроки
		хранения. Использование
П	Тема5.5	12 Приготовление
K5.2	Приготов	сливочных, белковых,
	попио	ээрэрициу гремор

	белковых	молочных
	, заварных	продуктов(сметаны,
	кремов и	творога, сливок)
	подготовка к	Ассортимент,
	использованию	рецептура, правила и
		режим приготовления,
		последовательность
		выполнения
		технологических
		операций
П	Тема5.6.	6 Приготовление,
K5.2	Приготовление	виды сахарной мастики
	сахарной	и марципана, методы
	мастики и	рецептура,
	марципана	ассортимент,
		особенности
		приготовления,
		нормы закладки
		продуктов, требования
		к качеству, условия и
		сроки хранения.
П	Тема5.7	12 Приготовление
К5.3	Приготов	фаршей и начинок
	ление начинок	Приготовление к варке
	и фаршей для	или тушению
	хлебобулочных	продуктов для фаршей
	изделий	из мяса, печени, рыбы,
		овощей, грибов, яиц,
		риса и др
		Органолептические
		способы определения
П	Тема5.8	6 Приготовление и
К5.3	Приготов	оформление
	ление и	хлебобулочных
	оформление	изделий и хлеба из
	хлебобулочных	дрожжевого без
	изделий и	опарного теста (

	теста	национальной
		кухонь(лаваш,пури,
		матнааш, раздан,
		чабата)пончики,
		Подбор инструментов,
		инвентаря и
		оборудования.
П	Тема5.9	6 Приготовление и
К5.3	Приготов	оформление
	ление и	хлебобулочных
	оформление	изделий и хлеба из
	хлебобулочных	дрожжевого опарного
	изделий и	теста (пирожки
	хлеба из	печеные, расстегаи,
	дрожжевого	пончики, ватрушки с
	опарного теста	творогом, пироги
		закрытые Хлеб
П	Тема5.10	12 Приготовление
К5.3	Приготовление	сдобного дрожжевого
	и оформление	теста и изделий из него
	хлебобулочных	: булочка домашняя,
	изделий из	булочка с повидлом,
	сдобного	рогалики, бриошь,
	дрожжевого	батоны со сладкими
	теста	начинками, пироги
П	Тема5.11	6 Приготовление
K5.3	Приготовление	дрожжевого слоеного
	дрожжевого	теста и изделий из него
	слоеного теста	: круассаны, пироги,
		ватрушка венгерская.
		ватрушки, Требования
		и канестру Vспория и

П	Тема5.12	6 Приготовление
К5.3	Приготовление	сдобного пресного
	мучных	теста и изделий из него
	кондитерских	: тарталетки,
	изделий	волнованы, калачики.
	разнообразного	Органолептические
	ассортимента,	способы определения
	в том числе	степени готовности
П	Тема5.13	6 Приготовление
К5.4	Приготов	мучных кондитерских
	ление	изделий
	мучных	разнообразного
	кондитер	ассортимента, в том
	ских	числе региональных
	изделий	изделий из вафельного
	разнообра	теста.(вафли с
	зного	различными
	ассортим	начинками, мягкие
	ента, в	вафли , торты
	том числе	вафельные,формование
	регионал	и выпечка.
	ьных	Органолептическ
	изделий	ие способы
	из	определения степени
П	Тема5.14	6 Приготовление
K5.4	Приготов	пряничного теста и
	ление	изделий из пряничного
	мучных	теста.: пряник
	кондитер	братский, пряники
	ских	заварные, сырцовые,
	изделий	фирменный пряник,
	разнообра	Способы
	зного	приготовления,
	ассортим	формование и выпечка.
	ента, в	Органолептические
	том числе	способы определения
		OTTOTION TO TO DIVID OTTO
	регионал	степени готовности
	регионал ьных	мучных кондитерских

		разных видов
		мучных конлитерских
Π	Тема5.15	12 Приготовление
К5.4	Приготов	мучных кондитерских
	ление	изделий
	мучных	разнообразного
	кондитер	ассортимента, в том
	ских	числе региональных
	изделий	изделий из песочного
	разнообра	теста (пирожные -
	зного	кремовые, фруктово-
	ассортим	желейные,
	ента, в	глазированные и
	том числе	др. и от формы:
	регионал	нарезные
	ьных	(прямоугольные,
	изделий	квадратные,
	из	ромбовидные),
	песочного	штучные (кольца,
	теста.	полумесяцы,
		звездочки,
		круглые, корзиночки).,
		печенье). Способы
		приготовления,
		формование и выпечка
		Органолептические
		способы определения
		степени готовности
		мучных кондитерских
		изделий. Правила и
П	Тема5.16	12 Приготовление
K5.5	Приготов	бисквита основного с
	ление	подогревом, холодным
	бисквита	способом (буше).
	основного	Приготовление мучных
	С	кондитерских изделий
	подогрево	разнообразного
		ассортимента, в том
	М,	числе региональных
	холодны	
	М	изделий из
	способом	бисквитного теста
	(буше).	(рулеты, пирожные,
		торты) Правила и

		хранения
		готовности разных
		рилор муни іх
Π	Тема 5.17	12 Приготовление
K5.4	Приготовление	масляного бисквита. И
	масляного	изделия из него
	бисквита	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
П	Тема5.18	12 Приготовление
К5.4	Приготов	заварного теста и
	ление,	изделий из него:
	оформлен	трубочки, кольца,
	ие и	шарики профитроли,
	подготов	торты способы
	ка к	приготовления,
	реализац	формование и выпечка.
	ии	Органолептические
	мучных	способы определения
	кондитер	степени готовности
	ских	мучных кондитерских
	изделий	изделий. Правила и
	из	варианты оформления
	заварного	мучных кондитерских
П	Тема5.19	12 Приготовление
K5.5	Приготовление	воздушного,
	, оформление и	воздушно-орехового,
	и подготовка к	миндального п/ф и
	реализации	изделий из него
	воздушного,	:макаруны, меренги,
	рознушцо	BOSHVIIIIOS HUBOVIIOS

	минали	оформпания
	миндальн	оформления
	ого	мучных кондитерских
	теста	изделий, подготовка к
	разнообра	реализации,
	зного	требования к качеству,
	ассортим	условия и сроки
TT	ента	хранения готовности
П П	Тема5.20	12 Приготовление
K5.5	Приготов	слоеного
	ление,	полуфабриката и
	оформлен	изделий из него:
	ие и	трубочка слоеная,
	подготовка к	пирожное «наполеон»,
	реализации	торты, пирожки
	мучных	слоеные с разными
	кондитерских	фаршами, самса.
	изделий из	Способы
	слоеного теста	приготовления,
		формование и выпечка.
		Органолептические
		способы определения
		степени готовности
		кондитерских изделий.
П	Тема5.21	6 Приготовление
K5.5	Приготов	крошкового
	ление,	полуфабриката и
	оформлен	изделий из него:
	ие и	крошковых пирожных
	подготов	в зависимости от
	ка к	способа
	реализац	приготовления, формы,
	ии	отделки:
	мучных	«Любительское»,
	кондитер	«Картошка»
	ских	глазированная,
	изделий	обсыпная.
	из	Правила и
	крошково	варианты оформления
	го	мучных кондитерских
	теста	изделий, подготовка к
	iccia	подолин, подготовка к

П	Тема5.22	24 Приготовление
К5.5	Приготов	бисквитных тортов в
	ление,	зависимости от
	оформлен	применяемых
	ие и	отделочных
	подготов	полуфабрикатов:
	ка к	торты бисквитно
	реализац	кремовые, кремовые с
	ии	посыпками,
	бисквитн	фруктово-желейные,
	ых	глазированные(торт «
	тортов	Березка», « Пьяная
	100102	вишня», «Сказка», «
		Подарочный»,
		«Прага»,
		«Фруктовый». и от
П	Tarra 5 22	
П	Тема 5.23	24 Приготовление
К5.5	Приготовление	песочных тортов в
	, оформление и	зависимости от
	подготовка к	применяемых
	реализации	отделочных
	песочных,	полуфабрикатов:
	слоеных тортов	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

				ассортимента
П		Тема5.24	24	Приготовление
К5.5		Приготовление		воздушных тортов: «
		, оформление и		Киевский», «
		подготовка к		Ярославна».
		реализации		Приготовление
		воздушных и		комбинированных
		комбинирован		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 индукционном нагревом;
 - печь пароконвекционная;
 - конвекционная печь;
 - плита вок;
 - гриль электрический;
 - гриль саломандра;
 - фритюрница;
 - микроволновая печь; горелка газовая ручная;
 - нитраттестер;
 - машина для вакуумной упаковки;

маннам посупомоенцам.

- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов);
 - термометр со щупом;
 - мерный стакан;
 - венчик;
 - ложки;
 - миски из нержавеющий 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; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная и произволственная практики проволятся 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 ОСВОЕ<u>НИЯ</u> 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 - Ввел. 2016 - 01 -

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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-

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/Шоколатье».
- **18.** Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 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 блюл и кулинарных излелий 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