ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«Аграрный техникум»

Согласовано Протокол заседания Методического совета профессионального цикла Харитова Л.Л.	Согласовано с работодателем: ИП Круглова И.Г.	Утверждаю Зам.директора по УР Харина А.В _____ «__»_____2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
со сроком обучения 3года 10 месяцев

п. Копьево

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 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.

Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии 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 трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (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 коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном 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.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, 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 разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

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 ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков 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.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.

Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**108 часа**
Организация рабочего места	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	**Содержание:** Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов**.** Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы,	
Нарезка, формовка овощей и грибов, кулинарное использование.	**Содержание:** Отработка форм нарезки и кулинарное использование. Требования и правила безопасной организации рабочих мест. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения нарезанных овощей и грибов.	
Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение	**Содержание:** Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование кабачков, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Охлаждать, замораживать, вакуумировать фаршированные овощи, плоды и грибы.	

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешучатой рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание:** Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья Способы разделки рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, обработка кальмаров, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе (пластование). Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном виде.	
Обработка рыбы для фаршировании	**Содержание:** Последовательность этапов фаршировании щуки в целом виде(обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фаршировании рыбы порционными кусками**.** Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье Охлаждать, замораживать полуфабрикаты из рыбы **.**	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание:** Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление п/ф из рыбы панированные в различных панировках. Способы панирования (мучная, белая хлебная панировка, льезон), формования п/ф из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье.	
Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	**Содержание:** Органолептическая оценка качества безопасности мяса, мясного сырья. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка**,** жиловка, зачистка. Сортировка и кулинарное использование частей мяса говяжей, свиной, бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	**Содержание:** Приготовление крупнокусковых п\ф , порционных п\ф мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье.	
Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них	**Содержание:** 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 рубленый, фрикадельки, люля-кебаб, зразы рубленые, тефтели. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса	
Обработка субпродуктов и приготовление п\ф из них..	**Содержание:** Обработка голов говяжьих, свиных, бараньих, ног, мозгов, печени, почек, языка, легкого, сердца. Приготовление п\ф : печень жареная, печень по–строгановски. Требование к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.	
Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание:** Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Разделка птицы. Обработка кролика.	
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание:** Приготовление п\ф из домашней птицы : целые тушки птицы, котлеты по- киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее: котлеты пожарские, биточки рубленные из птицы. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	
	Дифференцированный зачет	6
	Итого	108
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		288
Организация рабочего места.	**Содержание:** Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Приготовление бульонов и отваров.	**Содержание:** Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, мясокостного бульона, рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.	
Приготовление супов разного ассортимента	**Содержание:** - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заправочных супов: борщи, щи, солянки, рассольники. Требование к качеству. - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	

	Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, суп с бобовыми, суп- лапша домашняя. - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов молочных: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами. Приготовление сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов. - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов-пюре: суп пюре из овощей, суп пюре из круп и бобовых, суп-пюре из мясных продуктов. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
Приготовление соусов разного приготовления	**Содержание:** - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. - Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом.	
Приготовление каш. Приготовление блюд и гарниров из круп .	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка зерновых продуктов к производству. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Хранение с учетом температуры подачи Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупенники). Порционирование (комплектование), сервировка Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. .	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка	

	Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных и жареных овощей.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой). Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.). Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей). Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.). Порционирование (комплектование), сервировка Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд	
Приготовление блюд и гарниров из тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка овощей к производству. Приготовление блюд и гарниров из тушенных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцыи т.п.). Соусы для подачи. Хранение с 6учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд	
Приготовление блюд и гарниров из отварной, жареной, запечённой и припущенной рыбы.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару. Приготовление блюд из припущенной рыбы (припущенная по-русски и т.п.). Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте). Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Тушение рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из тушеной рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и	

	т.п.). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное, тушеное, запеченное мясо).	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки). Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). Оценка качества готовых блюд. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи Охлаждение блюд. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. .	
Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд	
Приготовление блюд из субпродуктов.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски). Порционирование (комплектование), сервировка Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд	
Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.	**Содержание:** Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, хранение Порционирование (комплектование), сервировка Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд	
Приготовление блюд из тушенных и жареных птицы, дичи, кролика.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из тушенных птиц, дичи, кролика (рагу, плов). Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски,	

	котлеты натуральные). Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд.	
Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из рубленной и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, шницель). Оценка качества готовых блюд перед отпуском.Хранение с учетом температуры подачи Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд Охлаждение, хранение блюд.	
Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика.	**Содержание:** Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные). Оценка качества готовых блюд Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. .	
Приготовление мясных блюд	**Содержание:** Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные). Приготовление блюд региональной кухни. Оценка качества готовых блюд Порционирование (комплектование), сервировка Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд	
Приготовление блюд из яиц.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование). Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд	
Приготовление блюд из творога.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса). Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Порционирование (комплектование), сервировка . Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.	**Содержание:** Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги). Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий	
Приготовление дрожжевого	**Содержание:**	

слоеного теста и изделий из него.	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойки). Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Приготовление пресного теста и слоеного пресного теста и изделий из него.	**Содержание:** Приготовление пресного теста. Приготовление изделий из пресного теста (блинчики, пельмени, манты). Приготовление изделий из слоеного пресного теста (пирожки). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**108 часа**
Приготовление открытых, закрытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Приготовление открытых, закрытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	
Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, мяса и птицы.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	

Оформление, отпуск, хранение.	Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. .	
Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Приготовление закусок из овощей , грибов и яиц. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей и яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья используемого для оформления. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении ……...	
Украшение сложных холодных	**Содержание:**	

блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья используемого для оформления. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе. Соблюдение температурного и временного режима при хранении	
Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. . Подготовка сырья к производству. Приготовление галантина из рыбы. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	
Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	
Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление рулетов фаршированных, заливного из мяса. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.	
Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление жульена из рыбы, креветок в чесночном соусе и т.п. Приготовление горячих закусок жульены, люля-кебаб. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного		108 часа

ассортимента.		
Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод. Подготовка консервированных, свежезамороженных, сушеных плодов и ягод. Хранение сырья.	
Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды, компоты). Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Приготовление, оформление холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы). Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента Хранение блюд.	
Приготовление желированных сладких блюд – кисели, желе, муссы. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов Приготовление, оформление различного желе, панакоты. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Хранение блюд.	
Приготовление желированных сладких блюд – самбук, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Приготовление, оформление самбука, взбитых сливок Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента Хранение блюд.	
Приготовление горячих сладких блюд (суфле, пудинг, блинчики). Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, Приготовление, оформление	

	пудинг шоколадный, сухарный, манный . Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. . Хранение блюд.	
Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли и т.п). Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
Приготовление горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки, какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте. Приготовление какао с мороженым, горячий шоколад со сливками Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в русской кухне.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд русской кухни с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации вегетарианских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**180 часа**

разнообразного ассортимента.		
Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада, глазури, карамель, шоколад).	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление отделочных п\ф Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема).	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление отделочных п\ф: белковые крема, заварные крема, сметанные, творожные, из сливок. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	

	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление изделий жареных во фритюре.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление пончиков, хвороста. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками. Хранение с соблюдением температурного режима.	

Приготовление изделий из пряничного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше». Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их	

	хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый». Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление сахарного теста. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление бисквита яблочного, пирога «Осенний», кекс яблочный.	

	6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше». Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. . Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	

	Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление торта «Сказка» Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление бисквитно-фруктовых тортов.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление торта «Янтарный». Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление бисквитных тортов с суфле.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление торта «Птичье молоко». Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление песочных пирожных.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом.	

	Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление слоеных пирожных и тортов.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка» Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление заварных пирожных.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление пирожных «Трубочка» с кремом (эклер), «Константиновское», «Шу». Хранение с соблюдением температурного режима.	
Приготовление воздушно-ореховых тортов.	**Содержание:** Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление торта «Киевский». Хранение с соблюдением температурного режима.	
	Дифференцированный зачет	
итого		**792 часа**

Оснащение рабочих мест Лаборатории «Учебная кухня ресторана» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Жарочный шкаф
4. Кофеварка
5. Электроплита
6. Электрофритюрница
7. Миксер
8. Производственные столы.
9. Стеллаж для посуды.

- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ✓ шумовка, дуршлаг;
- ✓ ложки; мерный стакан; сито; половник;
- ✓ силиконовые кисточки;
- ✓ кондитерские мешки с насадками;
- ✓ венчики для взбивания;
- ✓ формочки силиконовые порционные
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сковород;
- ✓ противень с высокими бортами;
- ✓ пергамент, фольга;;
- ✓ перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей по профессии «Повар, кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей по профессии Повар, кондитер. Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии. Оценку выполненных заданий

осуществляет комиссия, включающая представителя социальных партнеров, старшего мастера и преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия»

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186
8. А.И. Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва
9. М.Н. Шумилкина , Кондитер , учебное пособие, Ростов н/Д, Феникс

Электронные ресурсы:

Электронные учебники:

1. И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», учебник, Москва, Академия, 2015
2. Сборник инструкционно - технологических карт для учебной практики по пм.04 организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий , учебно-практическое издание
3. И.Ю. Бурчакова, «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебник, Москва, «Акадкмия», 2017
4. В.И. Богушева «Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие, Рост он/Д, «Феникс», 2007
5. А.Т. Справочник повара, учебное пособие
6. Сборник рецептур для предприятий общественного питания
7. Л.З. Шильман , «технологические процессы предприятий питания», Москва, «Академия», 2014
8. Л.Л. Татарская, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, Москва, «Академия