

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И СЕРВИСА»**

Рассмотрено  
на заседании ПЦК  
профессий и специальностей  
сервиса  
протокол от «04» июня 2020 г.  
№ 10  
Председатель ПЦК  
О.В. Матюшина

Утверждено приказом  
директора Норильского  
техникума промышленных  
технологий и сервиса  
« 17 » марта 2020 г.  
№ 01-11/43

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 и в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством Юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебной/производственной практики в соответствии с ФГОС СПО в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора техникума и Положение об организации учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» утвержденным приказом директора техникума.

## **Содержание:**

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	41
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	46

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения квалификации: *Повар, кондитер* и основных видов профессиональной деятельности:

- 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;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (бариста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности и сбора необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы по профессии: по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в рамках осваиваемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## 1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь/владеть:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям/практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <b>иметь практический опыт:</b> подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	<p>весоизмерительных приборов;          обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;          приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;          ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>уметь:</b>          подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  <b>иметь практический опыт:</b>          подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборы;          выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          упаковке, складировании неиспользованных продуктов;          порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка</p>	<p><b>уметь:</b>          рационально организовывать, проводить</p>

<p>к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента</p>	<p>текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт :</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости,</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>иметь практический опыт :</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>уметь:</b></p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые</p>



	<p>изделия с учетом требований к безопасности;  <b>иметь практический опыт:</b>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--

#### 1.4 Формы производственной практики

Основной формой производственной практики является цеховая. Проводится с обучающимися на предприятиях общественного питания города Норильска в соответствии с договорами, заключенными между техникумом и руководителями предприятий. Обучающиеся закрепляются за наставниками на рабочих местах. Кураторы производственного обучения согласно графику осуществляют общее руководство производственной практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программами и соблюдением трудовой дисциплины.

#### 1.5 Место проведения производственной практики

Столовая первого и второго корпуса НТПТиС;  
ООО «ГОСТ» гриль – бар «Ясен- Перец»;  
КРЦ «Европа»;  
ООО «Аэролит» кафе «Поляна»;  
ООО «Норильскникельсервис» кафе «Лама»;  
ООО «Нордритейл» ресторан «Норильск»;  
«ПроСервис Таймыр»;  
Столовая №15 АБК «Медный завод»;  
Столовая № 28ф-лЗ;  
Столовая Славянка.

## **1.6 Время проведения производственной практики**

Производственная практика проводится:

Код модуля	Семестры	Количество недель	Характер проведения учебной практики
<b>ПМ.01</b>	8	3	концентрированно
<b>ПМ.02</b>	8	3	концентрированно
<b>ПМ. 03</b>	8	3	концентрированно
<b>ПМ. 04</b>	8	3	концентрированно
<b>ПМ. 05</b>	8	3	концентрированно

### **1.6.1 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

Всего 540, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 108 часов,

В рамках освоения ПМ 02 - 108 часов,

В рамках освоения ПМ 03 - 108 часов

В рамках освоения ПМ 04 - 108 часов

В рамках освоения ПМ 05 - 108 часов

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является совершенствование профессиональных умений приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

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 необходимых для последующего освоения/совершенствования ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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, мяса, 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
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
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров 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
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 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

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
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>ПМ 01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>108</b>		
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>Раздел 1</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>12</b>	<b>Тема 1.1</b> Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6
			<b>Тема 1.2</b> Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	6
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,	<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>96</b>	<b>Тема 2.1</b> Обработка овощей ,приготовление полуфабрикатов повышенной сложности(фигурная нарезка из картофеля и корнеплодов(шарики, орешки, гребешки, звездочки, стружка, спираль	6
			<b>Тема 2.2</b> Обработка грибов приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из шампиньонов, белых грибов, вешенок, сушеных, соленых, маринованных	6
			<b>Тема 2.3</b> Обработка свежих грибов. подготовка овощей и грибов к фаршированию.	6
			<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом повышенной сложности(для жаренья во фритюре( спираль , бантик, рыба жареная в тесте(орли),для жаренья на решетке(рыба грилье)	6
			<b>Тема 2.5</b> Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы(целой тушкой, порционными кусками, в идее батона)	6
			<b>Тема 2.6</b> Обработка нерыбных продуктов водного сырья(раки, креветки, омары, langoustes, крабы, устрицы, морской гребешок, кальмары, осьминог)	6
			<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из мяса(грудинка баранья фаршированная, мясо духовое, зразы отбивные, эскалоп	6
			<b>Тема 2.8</b> Приготовление фирменных полуфабрикатов из мяса	
			<b>Тема 2.9</b> Приготовление порционных панированных	6

			полуфабрикатов(ромштекс, шницель, котлета отбивная)	
			<b>Тема 2.10</b> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов повышенной сложности(поджарка, шашлык из вырезки, бефстроганов, азу, плов)	6
			<b>Тема 2.11</b> Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	6
			<b>Тема 2.12</b> Обработка поросят и субпродуктов	6
			<b>Тема 2.13</b> Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи(котлеты натуральные, панированные, фаршированные, шницель по-столичному)	6
			<b>Тема 2.14</b> Приготовление полуфабрикатов из целой тушки и филе птицы (цыпленок табака, котлеты натуральной, фаршированные котлеты, шницель по-столичному)	6
			<b>Тема 2.15</b> Приготовление для централизованного производства полуфабрикатов из рубленного мяса, люля-кебаб, колеты «Московские», «домашние», «киевские»	5
			<b>Дифференцированный зачет</b>	1
			<b>Экзамен (квалификационный)</b>	6
ПК 2.1-2.8 ОК 1 --10.	<b>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	108		
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	18	<b>Тема 2.1</b> Приготовление супов повышенной сложности(солянки	6
			<b>Тема 2.2</b> Приготовление пюреобразных супов	6
			<b>Тема 2.3</b> Приготовление прозрачных супов(уха, борщок с гренками)	6
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18	<b>Тема 3.1.</b> Приготовление соусов повышенной сложности, производных от красного основного(соус красный с вином (соус мадера), луковый(миринтон), соус луковый с горчицей(роббер)	6
			<b>Тема 3.2.</b> Приготовление производных соуса белого мясного(соус белый с яйцом(сюпрем), соус томатный с грибами, овощами)	6
			<b>Тема 3.3</b> Приготовление соусов и смесей на сливочном масле(Сухарный, «Польский», «Голландский», масло селедочное, масло зеленое)	6
ПК2.1,2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	18	<b>Тема 4.1</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6
			<b>Тема 4.2</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6
			<b>Тема 4.3</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных в сковородеWOK овощей и грибов	6

ПК2.1,2 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 5</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18	<b>Тема 5.1</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц ( яйца всмятку и «в мешочек», вкрутую, с ветчиной на гренках.)	6
			<b>Тема 5.2</b> Приготовление, подготовка к реализации отварных горячих блюд из творога и муки(вареники с творожным фаршем, вареники ленивые)	6
			<b>Тема 5.3</b> Приготовление, подготовка к реализации жаренных, запеченных горячих блюд из творога и муки (сырники, пудинг, запеканка)	6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 6</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18	<b>Тема 6.1</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6
			<b>Тема 6.2</b> Приготовление и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из нерыбного водного сырья (раки, мидии, кальмары отварные, креветки с рисом, плов с мидиями )	6
			<b>Тема 6.3</b> Приготовление и подготовка к реализации жаренных и тушеных блюд из нерыбного водного сырья(кальмары жаренные в сухарях, котлеты из кальмаров, мясо гребешка в томатном соусе)	6
ПК2.1,2,2, 2.4, 2.5,2.8 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел 7</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	18	<b>Тема 7.1</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде крупным куском(мясо отварное, окорок, корейка, котлеты натуральные паровые, мясо жаренное крупным куском, ростбиф)	6
			<b>Тема 7.2</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих жаренных натуральных порционных блюд из птицы	5
			Дифференцированный зачет	1
ПК 3.1.- 3.6 ОК1-9	<b>ММ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	108	<b>Экзамен (квалификационный)</b>	6
	<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	<b>Тема 1.1</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
			<b>Тема 1.2</b> Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)	
ПК 3.1., 3.2	<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	<b>Тема 2.1</b> Приготовление ,подготовка к реализации холодных блюд из овощей и грибов(тыква маринованная, помидоры , фаршированные яйцом и луком,грибами, икра из овощей)	6
			<b>Тема 2.2</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на уксусе (маринад овощной, соус хрен, горчицы столовой)	6
			<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы(сельдь с гарниром,сельдь рубленая)	6



			<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных повышенной сложности приготовления (рыба заливная, студень рыбный, жаренная под маринадом, ассорти рыбное)	6
			<b>Тема 2.5</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат).	6
			<b>Тема 2.6</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей («Греческий», «Цезарь», салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром,	6
			<b>Тема 2.7</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	6
			<b>Тема 2.8</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегреты)	6
			<b>Тема 2.9</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	6
			<b>Тема 2.10</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов (открытые, сложные, закрытые, горячие)	6
			<b>Тема 2.11</b> Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц.	6
			<b>Тема 2.12</b> Приготовление, оформление и отпуск, закусочных бутербродов – канапе, гастрономических продуктов порциями	6
			<b>Тема 2.13</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6
			<b>Тема 2.14</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса,)	6
			<b>Тема 2.15</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	5
			Дифференцированный зачет	1
			<b>Экзамен( квалификационный)</b>	6
ПК.4.1-4.5 ОК.1-7	<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>108</b>		
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел 1</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12	<b>Тема 1.1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	6
			<b>Тема 1.2</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков	6

			разнообразного ассортимента	
ПК 4.2.- 4.3 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	72	<b>Тема 2.1</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных заливочных сладких блюд (желе, мусса)	6
			<b>Тема 2.2</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных заливочных сладких блюд (самбука, крема)	6
			<b>Тема 2.3</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя)	6
			<b>Тема 2.4</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных	6
			<b>Тема 2.5</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд (пудинг, шарлотки или штруделя)	6
			<b>Тема 2.6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте)	6
			<b>Тема 2.7</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладкие каши, запеканки)	6
			<b>Тема 2.8</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд суфле(воздушные пироги)(ванильное, шоколадное, ореховое, фруктовое, ягодное)	6
			<b>Тема 2.9</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд из яблок(яблоки печеные, печеные со взбитыми сливками, яблоки в слойке, яблоки жаренные в тесте)	6
			<b>Тема 2.10</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, корзиночки с ягодами)	6
			<b>Тема 2.11</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.	6
			<b>Тема 2.12</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.	6
ПК 4.4.4.5 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	24	<b>Тема 3.1</b> Приготовление холодных напитков (морсы, квасы)	6
			<b>Тема 3.2</b> Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад)	6
			<b>Тема 3.3</b> Приготовление горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	5
			Дифференцированный зачет	1
			<b>Экзамен (квалификационный)</b>	6
ПК.5.1-5.5 ОК.1-10	<b>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</b>	<b>108</b>		

	<b>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.1.5.5 ОК17,9,10	<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18	<b>Тема 1.1</b> совершенствование процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			<b>Тема 1.3</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	6
ПК 5.1.5.2 ОК17,9,10	<b>Раздел 2</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	24	<b>Тема 2.1</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	6
			<b>Тема 2.2</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6
			<b>Тема 2.3</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 2.4</b> Приготовление посыпок и крошки	6
ПК5.1.,5.2 , 5.3 ОК1- 7,9,10	<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	<b>Тема 3.1</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6
			<b>Тема 3.2</b> Приготовление глазури	6
			<b>Тема 3.3</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	6
			<b>Тема 3.4</b> Ведение технологического процесса приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников	6
ПК 5.1, 5.4 ОК1- 7,9,10 ДПК 2	<b>Раздел ПМ 4</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12	<b>Тема 4.1</b> Ведение технологического процесса приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки	6
			<b>Тема 4.2</b> Ведение технологического процесса изготовления и использования простых отделочных полуфабрикатов	6
ПК 5.1, 5.5 ОК1- 7,9,10 ДПК 4	Раздел ПМ 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	30	Тема 5.1Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов	6
			Тема 5.2Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических пирожных	6
			Тема 5.3 Ведение технологического процесса приготовления и оформления легких и обезжиренных пирожных и тортов	6
			Тема 5.4Ведение технологического процесса приготовления и оформления фирменных пирожных и тортов	5
			<b>Дифференцированный зачет</b>	1
			Экзамен (квалификационный)	6
<b>Всего часов</b>				<b>540</b>

### 3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование Профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>24</b>	
<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>– Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>– Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>– Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>– Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>– Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>– Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>– Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>– Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ul>			
<b>Тема 1.1</b> Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	<b>Содержание:</b> Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и организации рабочего места при обработке овощей и приготовлении блюд из овощей и грибов. <b>Закрепление:</b> правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов <b>Упражнения:</b> взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка картофеля, моркови, свеклы; нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных овощей.	<b>6</b>	<b>2,3</b>

<p><b>Тема 1.2</b> Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	<p><b>Содержание:</b>  <b>Закрепление:</b> правил безопасного выполнения операций по механической кулинарной обработке капусты белокочанной, лука репчатого, салата; грибов правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  <b>Выполнение:</b> взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка лука, удаление наружных листьев, кочерыжки у капусты; промывание листовых овощей в ванне и в проточной воде; нарезка капусты белокочанной, лука репчатого простыми формами; хранение обработанных и нарезанных овощей, грибов  <b>Определение:</b> качество процента отходов</p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>2,3</b></p>
<p><b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			<p><b>240</b></p>
<p><b>Виды работ:</b>  Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.  Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.  Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>			
<p><b>Тема 2.1</b> Обработка овощей, приготовление полуфабрикатов повышенной сложности (фигурная нарезка из картофеля и корнеплодов (шарики,</p>	<p><b>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в овощном цехе</b>  <b>Закрепление:</b> правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм</p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>2,3</b></p>

орешки, гребешки, звездочки, стружка, спираль	отходов. <b>Упражнения:</b> взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка картофеля, моркови, свеклы; нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных		
<b>Тема 2.2</b> Обработка грибов приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из шампиньонов, белых грибов, вешенок, сушеных, соленых, маринованных	<b>Закрепление:</b> правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов. <b>Упражнения:</b> взвешивание овощей до и после обработки; -сортировка, калибровка, мойка, очистка капустных, овощей -шинковка простыми формами, хранение нарезанных.	6	2,3
<b>Тема 2.3</b> Обработка свежих грибов. подготовка овощей и грибов к фаршированию.	<b>Закрепление:</b> правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов. <b>Упражнения:</b> взвешивание овощей до и после обработки; -сортировка, калибровка, мойка, очистка луковых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных.	6	2,3
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом повышенной сложности(для жаренья во фритюре( спираль , бантик, рыба жареная в тесте(орли),для жаренья на решетке(рыба грилье)	<b>Закрепление:</b> правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов. <b>Упражнения:</b> взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка листовых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных	6	2,3
<b>Тема 2.5</b> Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы(целой тушкой, порционными кусками, в идее батона)	<b>Закрепление:</b> правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов. <b>Упражнения:</b> взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка плодовых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных	6	2,3
<b>Тема 2.6</b> Обработка нерыбных продуктов водного сырья(раки, креветки, омары, langoustes, крабы, устрицы, морской гребешок, кальмары, осьминог)	<b>Закрепление:</b> правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке грибов, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов. <b>Упражнения:</b> взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, мойка, очистка свежих грибов, нарезка и подготовка овощей и грибов к фаршированию.	6	2,3
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов повышенной сложности из мяса(грудинка баранья фаршированная, мясо духовое, зразы отбивные, эскалоп	<b>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в рыбном цехе</b> <b>Закрепление:</b> правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. <b>Выполнение:</b> технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы.	6	2,3

	<b>Определение:</b> процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами		
Тема 2.8 Приготовление фирменных полуфабрикатов из мяса	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. <b>Выполнение:</b> технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. <b>Определение:</b> процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами	6	2,3
Тема 2.9 Приготовление порционных панированных полуфабрикатов(ромштекс, шницель, котлета отбивная)	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. <b>Выполнение:</b> технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. <b>Определение:</b> процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами	6	2,3
Тема 2.10 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов повышенной сложности(поджарка, шашлык из вырезки, бефстроганов, азу, плов)	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья. <b>Выполнение:</b> технологических операций разделки рыбы, охлаждения разделанной рыбы. <b>Определение:</b> процента отходов и потерь при вымачивании	6	2,3
Тема 2.11 Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества и годности нерыбного водного сырья; приемов и способов оттаивания ,вымачивания; правил определения норм отходов при обработке нерыбного водного сырья. <b>Выполнение:</b> технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. <b>Определение:</b> процента отходов при разделке креветок, устриц, мясо кальмара.	6	2,3
Тема 2.12 Обработка поросят и субпродуктов	<b>Освоение:</b> правил оценки качества и годности нерыбного водного сырья; приемов и способов оттаивания ,вымачивания; правил определения норм отходов при обработке нерыбного водного сырья. <b>Выполнение:</b> технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы. <b>Определение:</b> процента отходов при разделке креветок, устриц, мясо кальмара.	6	2,3
Тема 2.13 Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи(котлеты натуральные, панированные, фаршированные, шницель по-столичному)	<b>Закрепление:</b> правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Выполнение:</b> технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования <b>Определение:</b> качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования	6	2,3

<p><b>Тема 2.14</b> Приготовление полуфабрикатов из целой тушки и филе птицы (цыпленок табака, котлеты натуральной, фаршированные котлеты, шницель по-столичному)</p>	<p><b>Закрепление:</b> правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования</p> <p><b>Определение</b> качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>	<p><b>6</b></p>	<p>2,3</p>
<p><b>Тема 2.15</b> Приготовление для централизованного производства полуфабрикатов из рубленного мяса, люля-кебаб, колеты «Московские», «домашние», «киевские»</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>Закрепление:</b> правил оценки годности разделанной рыбы для приготовления полуфабрикатов; приемов и способов нарезки порционных полуфабрикатов, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; правил расчета сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций приготовления полуфабрикатов из рыбы для различного кулинарного использования</p> <p><b>Определение</b> качества готовых полуфабрикатов органолептическим способом, хранение до использования</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>1</b></p>	<p>2,3</p>
<p><b>Экзамен (квалификационный)</b></p>	<p>Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям</p>	<p><b>6</b></p>	<p>3</p>
<p><b>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>		<p><b>108</b></p>	
<p><b>Виды работ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>– Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> </ul> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное</p>			



использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		<b>18</b>
<b>Тема 2.1</b> Приготовление супов повышенной сложности(солянки)	<p>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, подбора оборудования и инвентаря и безопасной их эксплуатации</p> <p><b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов варки, оформления и подачи борщей; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Совершенствование</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовления солянок</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	<b>6</b>
<b>Тема 2.2</b> Приготовление пюреобразных супов	<p><b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов варки, оформления и подачи борщей; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Совершенствование</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовления пюреобразных супов.</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	<b>6</b>
<b>Тема 2.3</b> Приготовление прозрачных супов(уха, борщок с гренками)	<p><b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов варки, оформления и подачи борщей; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Совершенствование</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовления ухи, борщок с гренками</p> <p><b>Определение качества</b> готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	<b>6</b>
<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		<b>18</b>
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление соусов повышенной сложности, производных от красного основного(соус красный с вином (соус мадера), луковый(миринтон), соус луковый с горчицей(роббер)	<p><b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи соуса красного и его производных; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления красного соуса основного, соуса лукового; охлаждения, замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов</p> <p><b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.</p>	<b>6</b>
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление производных соуса белого мясного(соус белый с яйцом(сюпрем), соус томатный с грибами, овощами)	<p><b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления соуса белого мясного(соус белый с яйцом(сюпрем), соус томатный с грибами, овощами)</p> <p><b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.</p>	<b>6</b>
<b>Тема 3.3</b> Приготовление соусов и	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления,	<b>6</b>

смесей на сливочном масле(Сухарный, «Польский», «Голландский», масло селедочное, масло зеленое)	оформления и подачи соуса красного и его производных; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. Совершенствование технологических операций приготовления красного соуса основного, соуса лукового; охлаждения, замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов Определение качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.		
<b>Раздел 4</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов) <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 4.2</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления гарниров из жареных овощей и грибов <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 4.3</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных в сковороде WOK овощей и грибов	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование технологических операций приготовления</b> гарниров из жареных в сковороде WOK овощей и грибов <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Раздел 5</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц ( яйца всмятку и «в мешочек», вкрутую, с ветчиной на гренках.)	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления блюд из яиц ( яйца всмятку и «в мешочек», вкрутую, с ветчиной на гренках.) <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 5.2</b> Приготовление, подготовка к реализации отварных горячих блюд из творога и муки(вареники с творожным фаршем, вареники ленивые)	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> отварных горячих блюд из творога и муки(вареники с творожным	<b>6</b>	

	фаршем, вареники ленивые) <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.		
<b>Тема 5.3</b> Приготовление, подготовка к реализации жаренных, запеченных горячих блюд из творога и муки (сырники, пудинг, запеканка)	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления жаренных, запеченных горячих блюд из творога и муки (сырники, пудинг, запеканка) <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Раздел 6</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<b>18</b>	
<b>Тема 6.1</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 6.2</b> Приготовление и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из нерыбного водного сырья (раки, мидии, кальмары отварные, креветки с рисом, плов с мидиями )	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование технологических операций приготовления</b> отварных и припущенных блюд из нерыбного водного сырья (раки, мидии, кальмары отварные, креветки с рисом, плов с мидиями) <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 6.3</b> Приготовление и подготовка к реализации отварных и припущенных блюд из нерыбного водного сырья (раки, мидии, кальмары отварные, креветки с рисом, плов с мидиями )	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления отварных и припущенных блюд из нерыбного водного сырья (раки, мидии, кальмары отварные, креветки с рисом, плов с мидиями) <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Раздел 7</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		<b>18</b>	
<b>Тема 7.1</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде крупным куском(мясо отварное, окорок, корейка,	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде крупным куском(мясо отварное,	<b>6</b>	

котлеты натуральные паровые, мясо жаренное крупным куском, ростбиф)	окорок, корейка, котлеты натуральные паровые, мясо жаренное крупным куском, ростбиф) <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.		
<b>Тема 7.2</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих жаренных натуральных порционных блюд из птицы Дифференцированный зачет	<b>Закрепление:</b> правил оценки качества продуктов; приемов и способов приготовления, оформления и подачи; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Совершенствование</b> технологических операций приготовления гарниров из жареных в сковороде WOK овощей и грибов <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.	<b>6</b>	
<b>Экзамен (квалификационный)</b>	Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям	<b>6</b>	
<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>18</b>	
<b>Виды работ</b> – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). – Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. – Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. – Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. – Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). – Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
<b>Тема 1.1</b> Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях	<b>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и</b> организации рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок <b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены,	<b>6</b>	<b>2,3</b>

	<p>безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов приготовления, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Совершенствование</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов, сервировку и оформление холодных блюд и закусок для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом,</p>		
<p><b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><b>Закрепление:</b> сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Совершенствование:</b> взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе</p> <p><b>Определение:</b> оценки качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим. Подготовка их к использованию.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.3</b> Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)</p>	<p><b>Закрепление:</b> Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Выполнение:</b> взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе</p> <p><b>Определение:</b> оценки качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим. Подготовка их к использованию.</p>	6	2,3
<p><b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		96	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
<p><b>Тема 2.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на растительном масле (майонез), салатных заправок</p>	<p><b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов, сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<p><b>Тема 2.2</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на уксусе (маринад овощной, соус хрен,</p>	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p>	6	2,3

горчицы столовой)	<p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>		
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации желе (рыбного и мясного)	<p><b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов	<p><b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<b>Тема 2.5</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов( салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	<p><b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<b>Тема 2.6</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей (« Греческий», «Цезарь», салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром,	<p><b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача</p>	6	2,3
<b>Тема 2.7</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	<p><b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов варки,.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	2,3

	<b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача		
<b>Тема 2.8</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегреты)	<b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов варки,. <b>Выполнение</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. <b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 2.9</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, открытых и сложных.	<b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов, оформления <b>Выполнять:</b> подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям. Готовить бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. <b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 2.10</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов закрытых и горячих.	<b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов, оформления <b>Выполнять:</b> подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям. Готовить бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. <b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 2.11</b> Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц.	<b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов варки, оформления и подачи ; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Выполнение</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовления и оформление: редька с маслом или сметаной, грибы маринованные с луком, икра баклажанная, икра грибная, яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, шпроты с лимоном, килька с луком и маслом, сельдь с гарниром, мясо отварное с гарниром, паштет из печени, студень говяжий. <b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 2.12</b> Приготовление, оформление и отпуск, закусочных бутербродов – канапе, гастрономических продуктов порциями	<b>Закрепление:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов, оформления <b>Выполнять:</b> подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям. Готовить бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой	<b>6</b>	<b>2,3</b>

	<p>продукции.</p> <p>Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>		
<p><b>Тема 2.13</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p><b>Закрепление:</b> организация работы повара в холодном цехе при приготовлении простых холодных блюд. выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд, температура подачи простых холодных блюд. Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: помидоры фаршированные мясным салатом, рыба отварная с гарниром, рыба жареная под маринадом.</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 2.14</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы(рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом)</p>	<p><b>Закрепление:</b> организация работы повара в холодном цехе при приготовлении простых холодных блюд. выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд, температура подачи простых холодных блюд. Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом)</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 2.15</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса,)</p>	<p><b>Закрепление:</b> организация работы повара в холодном цехе при приготовлении простых холодных блюд. выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд, температура подачи простых холодных блюд. Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: паштетов, ростбифа холодного, мяса,)</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 2.16</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p>	<p><b>Закрепление:</b> организация работы повара в холодном цехе при приготовлении холодных блюд. выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных блюд, температура подачи простых холодных блюд. Способы хранения простых холодных блюд, с соблюдением температурного режима.</p> <p><b>Выполнение:</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление простых холодных блюд: (птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p> <p><b>Определение:</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	5	2,3
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	3
<b>Экзамен(квалификационный)</b>	Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям	6	3
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>54</b>	



<b>разнообразного ассортимента</b>			
<b>Раздел 1</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>12</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>			
<p><b>Тема 1.1</b> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	<p><b>Оформление</b> заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Проверка</b> соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p><b>Взвешивание</b> продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<p><b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов</p>	<p><b>Оформление</b> заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Проверка</b> соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p><b>Взвешивание</b> продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		<b>24</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в</p>			

посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				
<b>Тема 2.1</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса)	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление: желе из лимонов, апельсинов, мандаринов, молока, крем ванильный сметанный,</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление</p>	6	2,3	
<b>Тема 2.2</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (самбука, крема)	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление</p>	6	2,3	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя)	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление пудинга сухарного, яблоки в тесте, шарлот яблочный.</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блинчиков, яблок в тесте).</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	2,3	
<b>Тема 2.5</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд (пудинг, шарлотки или штруделя)	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6		
<b>Тема 2.6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте)	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6		

<p><b>Тема 2.7</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладкие каши, запеканки)</p>	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	
<p><b>Тема 2.8</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд суфле(воздушные пироги)(ванильное, шоколадное, ореховое, фруктовое, ягодное</p>	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	
<p><b>Тема 2.9</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд из яблок(яблоки печеные, печеные со взбитыми сливками, яблоки в слойке, яблоки жаренные в тесте</p>	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	
<p><b>Тема 2.10</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, корзиночки с ягодами</p>	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	
<p><b>Тема 2.11</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.</p>	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	
<p><b>Тема 2.12</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.</p>	<p><b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление сладких блюд</p> <p><b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.</p>	6	

<b>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>	
<p><b>Виды работ:</b>          Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.          Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.          Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.          Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.          Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.          Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.          Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.          Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>			
<b>Тема 3.1</b> Приготовление холодных напитков (морсы, квасы )	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены повара, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.  <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления напитков свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас )  <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.</p>	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 3.2</b> Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад)	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены повара, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.  <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления чай, кофе, какао, горячий шоколад)  <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.</p>	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 3.3</b> Приготовление горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.) Дифференцированный зачет	<p><b>Освоение:</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены повара, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.  <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)  <b>Определение</b> качества готовых соусов органолептическим способом, порционирование, подача.</p>	<b>5</b>  1	<b>2,3</b>
<b>Экзамен (квалификационный)</b>	Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>18</b>	

<b>Производственная практика (концентрированная) итоговая по модулю</b> <b>Виды работ:</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, определение соответствия сырья технологическим требованиям Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и изделий Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов и изделий Подготовка основного и дополнительного сырья к производству Ведение технологического процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба Ведение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности Ведение технологического процесса приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Ведение технологического процесса приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки Ведение технологического процесса изготовления и использования простых отделочных полуфабрикатов Ведение технологического процесса изготовления и использования современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических пирожных Ведение технологического процесса приготовления и оформления легких и обезжиренных пирожных и тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления фирменных пирожных и тортов Проведение бракеража готовых изделий			
<b>Тема 1.1</b> совершенствование процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности</b> в кондитерском цехе <b>Освоение:</b> подготовка рабочего места, выбор инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления хлебобулочных изделий <b>Выполнение:</b> расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий <b>Определение:</b> участие в проведении бракеража готовых изделий, органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям	<b>6</b>	2,3
<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> технологических операций приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>Определение</b> качества готовых хлебобулочных изделий	<b>6</b>	2,3
<b>Тема 1.3</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при выполнении работ на различных участках кондитерского цеха, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> технологических операций приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кондитерских изделий <b>Определение</b> качества готовых кондитерских изделий.	<b>6</b>	2,3
<b>Раздел 2</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		<b>24</b>	
<b>Виды работ:</b> Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочных изделий и хлеба			

Выполнение технологических операций по приготовлению теста опарным и без опарным способами Выполнение технологических операций по разделке теста Выполнение технологических операций по расстойке, выпечке и оформлению хлеба и хлебобулочных изделий. Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий Участие в проведении бракеража готовых изделий. Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям Подготовка рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья и приготовления основных мучных кондитерских изделий				
<b>Тема 2.1</b>	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него <b>Определение</b> качества готовых хлебобулочных изделий	<b>6</b>	2,3
<b>Тема 2.2</b>	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него <b>Определение</b> качества готовых хлебобулочных изделий	<b>6</b>	2,3
<b>Тема 2.3</b>	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него <b>Определение</b> качества готовых хлебобулочных изделий	<b>6</b>	2,3
<b>Тема 2.4</b>	Приготовление посыпок и крошки	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него <b>Определение</b> качества готовых посыпок и крошки	<b>6</b>	2,3
<b>Раздел 3</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			<b>18</b>	
<b>Виды работ:</b> Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Выполнение операций технологического процесса приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников Участие в проведении бракеража готовых изделий				
<b>Тема 3.1</b>	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Освоение:</b> правил организации рабочего места при приготовлении приготовления сахарной мастики и марципана подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение:</b> технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него. <b>Определение</b> качества готовых хлебобулочных изделий	<b>6</b>	2,3
<b>Тема 3.2</b>	Приготовление глазури	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при приготовлении приготовления сахарной	<b>6</b>	2,3

	мастики и марципана, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> технологических операций приготовления сахарной мастики и марципана <b>Определение</b> качества отделочные полуфабрикаты промышленного производства		
<b>Тема 3.3</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Освоение</b> правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья. <b>Выполнение</b> отделочные полуфабрикаты промышленного производства <b>Определение</b> качества отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>5</b>	<b>2,3</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Раздел ПМ 4</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>12</b>	
<b>Тема 4.1</b> Ведение технологического процесса приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки	<b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки <b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 4.2</b> Ведение технологического процесса изготовления и использования простых отделочных полуфабрикатов	<b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки <b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.	<b>6</b>	
<b>Раздел ПМ 5</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		<b>30</b>	
<b>Тема 5.1</b> Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов	<b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки <b>Определение</b> качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 5.2</b> Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических пирожных	<b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки <b>Определение</b> качества готовых изделий органолептическим способом, порционирование, оформление и подача.	<b>6</b>	
<b>Тема 5.3</b> Ведение технологического процесса приготовления и оформления легких и обезжиренных	<b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.	<b>6</b>	

пирожных и тортов	<b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки <b>Определение</b> качества готовых изделий органолептическим способом, порционирование, оформление и подача		
Тема 5.4 Введение технологического процесса приготовления и оформления фирменных пирожных и тортов <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Закрепление</b> правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации. <b>Выполнение</b> технологических операций подготовки сырья, приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки <b>Определение</b> качества готовых изделий органолептическим способом, порционирование, оформление и подача	<b>5</b>  <b>1</b>	
Экзамен (квалификационный)	Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям	<b>6</b>	



## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную производственную практику.

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. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий в том числе мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики**

1. Перечень заданий по видам учебной практики.
2. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению видов работ по производственной практике.

### **4.3 Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет ресурсов**

#### **Основная:**

1 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

2 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО – М: Академия, 2016.

3 Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.

4 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Учебное пособие для СПО – М: Академия, 2017

5 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Практикум – М: Академия, 2017

- 6 Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум для СПО – М: Академия, 2017
- 7 Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: Учебник для СПО – М: Академия, 2017
- 8 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия, 2017.
- 9 Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.
- 10 Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия, 2017.
- 11 Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для НПО. - М: Академия, 2020.
- 12 Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.
- 13 Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2017
- 14 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь. В 2-х ч. Ч.1. Ч.2. /Изд.2-е, стереотип. М: Академия, 2016
- 15 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.

**Нормативно-техническая документация:**

1. ГОСТ50762-2112 «Общественное питание
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в пищевых продуктах и продовольственного сырья.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документации
5. предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост.
6. А.В. Румянцев - 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. - 1016с.

### **Мультимедиа библиотека:**

- 1 Вкусные истории [Электронный ресурс]. - М.: Новый диск, 2009, 1 электрон, опт. диск (СО).
- 2 Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2006 [Электронный ресурс]. - М.: Кирилл и Мефодий, 2006, 1 электрон, опт. диск (БУО).
- 3 Повар-кондитер. Приготовление вторых блюд. Приготовление изделий из теста [Электронный ресурс]. - М.: Федеральное унитарное предприятие «Труд», 2001, 1 электрон, опт. диск (СО).

### **Интернет ресурсы:**

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://linkcenter.ru/checker/oursites.php?page=29>
  2. <http://linkcenter.ru/checker/oursites.php?page=29>
  3. Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария
  4. <http://storrent.net/?q=%D0%9A>
  5. Электронный ресурс] - Режим доступа:
  6. <http://storrent.net/?q=%D0%9A>
  7. Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.
- Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

## **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ/выполнения работ по видам профессиональной деятельности.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения/практический опыт/профессиональные и общие компетенции в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля оценки результатов производственной практики</b>
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

### **ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

По окончании освоения производственной практики предусмотрен дифференцированный зачет.