

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СВОБОДИНСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ  
К.К. РОКОССОВСКОГО»**

**ПРИНЯТО**

на заседании  
педагогического совета  
Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ОБПОУ «САТТ  
им. К.К. Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Е.А. Громоков  
Приказ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г. № \_\_\_\_

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
на 2015-2016 учебный год (на 2015 календарный год)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**, положения об учебной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 674 от 26 ноября 2009 г.

Организация-разработчик:

**Ушаковский филиал ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»**

Разработчики:

**Ковальцова Оксана Станиславовна**, мастер производственного обучения  
Ушаковского филиала ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

## СОДЕРЖАНИЕ

	НАИМЕНОВАНИЕ	Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	36

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

## 1.2. Цели учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

## 1.3 Задачи учебной практики:

- формирование умений и навыков выполнять весь комплекс работ по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания, способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстроту мышления и принятие решений.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление блюд из овощей и грибов.	У 1 - проверять органолептическим способом качество овощей, плодов, грибов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из овощей и плодов; У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов, грибов; У 3 - обрабатывать различными методами овощи и грибы; У 4 - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; У 5 - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; У 6 - использовать разные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, плодов, грибов
Приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	У 1 - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; У 3 - использовать разные технологии приготовления и оформления

	блюды и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
Приготовление супов и соусов	У 1 - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; У 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; У 4 - оценивать качество готовых блюд; У 5 - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.
Приготовление блюд из рыбы.	У 1 - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; У 3 - использовать разные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; У 4 - оценивать качество готовых блюд.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	У 1 - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; У 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; У 4 - оценивать качество готовых блюд
Приготовление холодных блюд и закусок	У 1 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У 4 - оценивать качество холодных блюд и закусок
Приготовление сладких блюд и напитков	У 1 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; У 2 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; У 3 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; У 4 - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; У 5 - оценивать качество готовых блюд
Приготовление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	У 1 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; У 2 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; У 3 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; У 4 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; У 5 - оценивать качество готовых изделий

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 24 часа

В рамках освоения ПМ 02 - 60 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 48 часов

В рамках освоения ПМ 04 - 48 часов

В рамках освоения ПМ 05 - 72 часа

В рамках освоения ПМ 06 - 36 часов

В рамках освоения ПМ 07 - 30 часов

В рамках освоения ПМ 08 - 240 часов

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учета в общественном питании.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин предшествует закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен приобрести общие компетенции:

<i>Общие компетенции:</i>	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес к ней.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПМ. 01	<b><i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i></b>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПМ. 02	<b><i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i></b>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПМ. 03	<b><i>Приготовление супов и соусов.</i></b>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПМ. 04	<b><i>Приготовление блюд из рыбы</i></b>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПМ. 05	<b><i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i></b>
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из мяса домашней птицы
ПМ 06	<b><i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i></b>
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПМ. 07	<b><i>Приготовление сладких блюд и напитков</i></b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПМ. 08	<b><i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></b>
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

<i>Коды профессиональных модулей</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Всего часов</i>	<i>Практика учебная, часов</i>
ПМ. 01	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	24	24
ПМ. 02	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	60	60
ПМ. 03	<b>Приготовление супов и соусов.</b>	48	48
ПМ. 04	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	48	48
ПМ. 05	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	72	72
ПМ. 06	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	36	36
ПМ. 07	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	30	30
ПМ. 08	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	240	240
<b>ВСЕГО:</b>		<b>558</b>	<b>558</b>



### 3.2. Тематический план программы практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля* и его разделов	Всего часов Учебная практика
1	2	3
ПК 1.1-1.2	<b>ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	24
ПК 2.1-2.5	<b>ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	60
ПК 3.1-3.4	<b>ПМ 03. Приготовление супов и соусов</b>	48
ПК 4.1-4.3	<b>ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы</b>	48
ПК 5.1-5.4	<b>ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	72
ПК 6.1-6.4	<b>ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	36
ПК 7.1-7.3	<b>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	30
ПК 8.1-8.6	<b>ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	240
<b>Всего часов</b>		<b>558</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем	Содержание практик	Объем часов	Распределение по курсам	Уровень усвоения
1	2	3		4
<b>ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>24</b>	<b>1 курс</b>	
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из вареных и овощей. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из вареных овощей. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Подготовка овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров вареных овощей.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из вареных овощей. Освоение приемов по минимизации потерь витаминов при варке овощей. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из вареных овощей.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.</p>	6		3
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление блюд из грибов.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов</p> <p>Подготовка овощей. Подготовка грибов Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из припущенных овощей и грибов. Освоение приемов по минимизации потерь витаминов при припуске овощей и приготовлении грибов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.</p>	6		3
Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей.</p>	6		3

	<p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Подготовка овощей. Приготовление панировок. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из жареных овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из жареных овощей.</p>			
Тема 4. Приготовление котлет из овощей.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления котлет овощей. Подготовка овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения котлет из овощей. Освоение приемов по приготовлению котлет из овощей. Освоение приемов по приготовлению котлетной массы: приготовление массы из картофеля, капусты, моркови, формование полуфабрикатов, панирование, обжаривание биточков, котлет. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче котлет из овощей</p>	6		3
Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из тушеных запеченных овощей.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из тушеных и запеченных овощей. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей. Подготовка овощей. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из тушеных и запеченных овощей.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из тушеных и запеченной овощной массы (запеканок, пудингов).</p> <p>Подготовка овощей к фаршированию. Приготовление овощного фарша. Освоение приемов наполнения овощей фаршем. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из тушеных запеченных овощей. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.</p>	6		3
<i>Зачет</i>		<b>6</b>		
<b>ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>		<b>60</b>	<b>1 курс</b>	
Тема 1. Первичная обработка круп. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте.	<b>Содержание</b>			
	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из круп.</p>	6		3

	<p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из круп. Освоение приемов по подготовке круп к тепловой обработке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из круп.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из круп.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из круп. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из круп.</p>			
Тема 2. Приготовление блюд из каш.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из круп.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из круп.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из круп. Освоение приемов по подготовке круп к тепловой обработке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из круп.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из круп.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из круп. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из круп.</p>	6		3
Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Освоение приемов по подготовке макаронных изделий к тепловой обработке. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	12		3
Тема 4. Приготовление блюд из яиц.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из бобовых, блюд из яиц.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из бобовых, блюд из яиц.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из бобовых, блюд из яиц.</p> <p>Освоение приемов по подготовке бобовых к тепловой обработке, блюд из яиц. Освое-</p>	6		3

	<p>ние приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд и гарниров из бобовых, блюд из яиц. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из бобовых, блюд из яиц.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из бобовых, блюд из яиц.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из бобовых, блюд из яиц</p>			
Тема 5. Приготовление блюд из творога	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из творога. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из творога. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из творога.</p> <p>Подготовка творога. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из творога. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из творога. Освоение приемов по приготовлению блюд из творога.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из творога.</p>	12		3
Тема 6. Приготовление изделий из теста.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении мучных гарниров и мучных блюд.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении мучных гарниров и мучных блюд.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления мучных гарниров и мучных блюд. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении мучных гарниров и мучных блюд. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения мучных гарниров и мучных блюд.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению мучных гарниров (лапши домашней, клецок, профитролей). Освоение приемов по приготовлению мучных блюд: вареников, пельменей, оладий, блинчиков, блинов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче мучных гарниров и мучных блюд.</p>	12		3
		<b>Зачет</b>	<b>6</b>	
<b>ПМ 03 Приготовление супов и соусов</b>			<b>48</b>	<b>2 курс</b>
Тема 1. Приготовление бульонов. Приготовление щей, борщей.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении щей и борщей. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении щей и борщей.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления щей и борщей.</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления.</p> <p>Приготовление бульонов. Пассирование корней. Подготовка дополнительных про-</p>	6		3

	<p>дуктов. Освоение приемов по приготовлению щей, борщей: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, режима варки, правил использования зелени, пряностей. Доведение до вкуса.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода щей и борщей. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче щей и борщей.</p>			
Тема 2. Приготовление рассольников, солянок	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении рассольников. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении рассольников.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления рассольников. Механическая кулинарная обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления.</p> <p>Приготовление бульонов. Пассированные кореньев. Подготовка дополнительных продуктов. Освоение приемов по приготовлению рассольников: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, режима варки, правил использования зелени, пряностей. Доведение до вкуса.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода рассольников. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче рассольников.</p>	6		3
Тема 3. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления.</p> <p>Приготовление бульонов. Пассерование кореньев. Подготовка дополнительных продуктов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, режима варки, правил использования зелени, пряностей. Доведение до вкуса. Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</p>	6		3
Тема 4. Приготовление молочных супов..	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовле-</p>	6		3

	<p>нии супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Приготовление бульонов. пассированные коренья. Подготовка дополнительных продуктов. Освоение приемов по приготовлению супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, режима варки, правил использования зелени, пряностей. Доведение до вкуса. Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</p>			
<p>Тема 5. Приготовление сладких супов, холодных супов.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Приготовление бульонов. Пассированные коренья. Подготовка дополнительных продуктов. Освоение приемов по приготовлению супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями: соблюдение соотношения количества продуктов и жидкой основы, режима варки, правил использования зелени, пряностей. Доведение до вкуса. Ознакомление с правилами хранения и с нормами выхода с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</p>	<p>6</p>		<p>3</p>
<p>Тема 6. Приготовление соусов с мукой, мясных красных, белых соусов на мясном, рыбном и грибном бульоне.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления соусов. Освоение приемов по приготовлению бульонов для соусов. Освоение приемов по приготовлению мучных пассировок: сухих и жировых. Освоение приемов по пассированию овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, и правилами хранения полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Замораживание полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров для горячих соусов. Приготовление мучных пассировок. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении горячих соусов.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения горячих соусов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению основных соусов – белого, красного, томатного, сметанного, молочного, грибного. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по приготовлению производных соусов. Освоение приемов по при-</p>	<p>6</p>		<p>3</p>

	<p>готовлению соуса майонез. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов на основе майонеза.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению заправок, маринадов, желе. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении холодных соусов.</p> <p>Освоение приемов при приготовлении масляных смесей.</p> <p>Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения холодных соусов и масляных смесей.</p>			
Тема 7. Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов, масляных смесей, яично-масляных соусов, холодных соусов и желе.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления соусов. Освоение приемов по приготовлению бульонов для соусов. Освоение приемов по приготовлению мучных пассировок: сухих и жировых. Освоение приемов по пассированию овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, и правилами хранения полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Замораживание полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров для горячих соусов. Приготовление мучных пассировок. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении горячих соусов.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения горячих соусов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению основных соусов – белого, красного, томатного, сметанного, молочного, грибного. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по приготовлению производных соусов. Освоение приемов по приготовлению соуса майонез. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов на основе майонеза.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению заправок, маринадов, желе. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении холодных соусов.</p> <p>Освоение приемов при приготовлении масляных смесей.</p> <p>Ознакомление с нормами выхода и правилами хранения холодных соусов и масляных смесей.</p>	6		3
		<b>Зачет</b>	<b>6</b>	
<b>ПМ. 04 Приготовление блюд из рыб</b>			<b>48</b>	<b>2 курс</b>
Тема 1. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки рыбы. Подготовка рабочего места для обработки рыбы; подбор инструментов и инвентаря.</p>	6		3



	<p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке и разделке чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы на полуфабрикаты: тушка, кругляши, филе с реберными костями и кожей, филе без реберных костей с кожей, филе без реберных костей и кожи. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Проведение бракеража полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов из рыбы. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из отварной и припущенной рыбы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Освоение приемов по приготовлению блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из отварной и припущенной рыбы</p>			
Тема 2. Приготовление блюд из рыбы тушеной.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из тушеной рыбы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из тушеной рыбы.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из тушеной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для тушения. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из тушеной рыбы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из тушеной рыбы.</p> <p>Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по приготовлению блюд из тушеной рыбы.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из тушеной рыбы.</p>	6		3
Тема 3. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из жареной рыбы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из жареной рыбы.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из жареной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во фритюре.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из жареной рыбы.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из жареной рыбы. Освоение приемов по приготовлению блюд из жареной рыбы. Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из жареной рыбы.</p>	6		3
Тема 4. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из жареной рыбы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из жареной рыбы.</p>	6		3

ре.	<p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из жареной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во фритюре.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из жареной рыбы.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из жареной рыбы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из жареной рыбы. Выбор соусов и гарниров.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из жареной рыбы</p>			
Тема 5. Приготовление блюд из рыбы запеченной.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из запеченной рыбы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из запеченной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для запекания . Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из запеченной рыбы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по приготовлению блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из запеченной рыбы.</p>	6		3
Тема 6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении рыбной котлетной массы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении рыбной котлетной массы и блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления рыбной котлетной массы и блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Освоение приемов приготовления рыбной котлетной массы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы. Выбор соусов и гарниров. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>.Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбной котлетной массы.</p>	6		3
Тема 7. Приготовление блюд из	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении рыбной котлетной массы. Ознакомление с организацией</p>	6		3

кнель ной массы.	<p>рабочих мест при приготовлении рыбной котлетной массы и блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления рыбной котлетной массы и блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Освоение приемов приготовления рыбной котлетной массы. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы. Выбор соусов и гарниров. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>.Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбной котлетной массы.</p>			
<b>Зачет</b>		<b>6</b>		
<b>ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>72</b>	<b>3 курс</b>	
Тема 1. Приготовление отварных блюд из мяса и мясопродуктов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке мяса. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки мяса, вареного мяса Подготовка рабочего места. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из отварного мяса.</p> <p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке мяса: размораживанию, жиловке, зачистке.</p> <p>Освоение приемов по нарезке полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых; по отбиванию, подрезанию сухожилий, панированию, шпигованию. Проведение бракеража полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из отварного мяса.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из отварного мяса. Освоение приемов по приготовлению блюд из отварного мяса. Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из отварного мяса.</p>	6		3
Тема 2-3. Приготовление тушеных блюд из мяса и мясопродуктов	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении тушеных блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении тушеных блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор инвентаря для тушеных блюд из мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов для тушения: порционных и мелкокусковых. Ознаком-</p>	12		3

	ление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения тушеных блюд из мяса и мясопродуктов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении тушеных блюд из мяса и мясопродуктов. Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по приготовлению тушеных блюд из мяса и мясопродуктов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче тушеных блюд из мяса и мясопродуктов.			
Тема 4-5. Приготовление жареных блюд из мяса и мясопродуктов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом: панированных и непанированных. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Освоение приемов по приготовлению жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче жареных блюд из мяса и мясопродуктов.	12		3
Тема 6-7. Приготовление запеченных блюд из мяса и мясопродуктов	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении запеченных блюд из мяса и мясопродуктов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении запеченных блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления запеченных блюд из мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов для запекания. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения запеченных блюд из мяса и мясопродуктов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении запеченных блюд из мяса и мясопродуктов. Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по приготовлению запеченных блюд из мяса и мясопродуктов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче запеченных блюд из мяса и мясопродуктов.	12		3
Тема 8. Приготовление блюд из натурально-рубленой и котлетной масс из мяса.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении натуральной рубленой и котлетной массы. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении натуральной рубленой массы и блюд из натуральной рубленой котлетной массы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления натуральной рубленой массы и котлетной массы и блюд из	6		3

	<p>натуральной рубленой и котлетной массы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Освоение приемов приготовления натуральной рубленой массы. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: бифштекс, котлета, шницель, люля-кебаб, фрикадельки. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из натуральной рубленой массы. Выбор соусов и гарниров.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из натуральной рубленой массы. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из натуральной рубленой массы.</p> <p>Освоение приемов приготовления котлетной массы. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из котлетной массы. Выбор соусов и гарниров.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из котлетной массы.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из котлетной массы</p>			
<p>Тема 9 Приготовление блюд из субпродуктов</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке субпродуктов.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки субпродуктов. Подготовка рабочего места.</p> <p>Освоение приемов по механической кулинарной обработке субпродуктов и приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Проведение бракеража полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из субпродуктов.</p> <p>Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из субпродуктов.</p>	6		3
<p>Тема 10. Технология приготовления блюд из птицы жареной и запеченной</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке домашней птицы. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки домашней птицы. Подготовка рабочего места. Освоение приемов по механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из филе птицы.</p>	6		3

	<p>Проведение бракеража полуфабрикатов из домашней птицы. Освоение приемов по приготовлению блюд из отварной, жареной, запеченной птицы.</p> <p>Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из домашней птицы.</p>			
<p>Тема 11 Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы. Освоение приемов приготовления котлетной и кнельной массы. Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов и кнельной массы. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы. Выбор соусов и гарниров. Ознакомление с правилами хранения и нормами выхода блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы.</p>	6		3
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>		
<b>ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>36</b>	<b>3 курс</b>	
<p>Тема 1. Приготовление бутербродов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении бутербродов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении бутербродов.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов. Подготовка хлеба и гастрономических продуктов для приготовления бутербродов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения бутербродов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Освоение приемов по нарезке продуктов для отпуска порциями. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче бутербродов.</p>	6		3
<p>Тема 2. Приготовление салатов и винегретов</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении салатов и винегретов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении салатов и винегретов.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления салатов и винегретов. Ознаком-</p>	6		3

	<p>ление с ассортиментом салатов и винегретов. Подготовка продуктов для приготовления салатов и винегретов. Нарезка продуктов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения салатов и винегретов. Освоение приемов по приготовлению салатов и винегретов. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче салатов и винегретов.</p>			
Тема 3. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Нарезка продуктов. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.</p>	6		3
Тема 4. Приготовление мясных блюд и закусок	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных мясных блюд и закусок.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных мясных блюд и закусок.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных мясных блюд и закусок. Ознакомление с ассортиментом холодных мясных блюд и закусок.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления холодных мясных блюд и закусок. Нарезка продуктов. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения холодных блюд и закусок. Освоение приемов по приготовлению холодных мясных блюд и закусок: рыбных, мясных, из овощей, яиц, грибов. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных мясных блюд и закусок.</p>	6		3
Тема 5. Приготов-	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами са-	6		3

ление рыбных блюд и закусок	<p>нитарии при приготовлении холодных рыбных блюд и закусок. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных рыбных блюд и закусок. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных рыбных блюд и закусок.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом холодных рыбных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных рыбных блюд и закусок. Нарезка продуктов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения холодных рыбных блюд и закусок.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению холодных рыбных блюд и закусок. Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных рыбных блюд и закусок.</p>			
<b>Зачет</b>		<b>6</b>		
<b>ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>30</b>	<b>3 курс</b>	
	<b>Содержание</b>			
Тема 1. Приготовление сладких блюд из свежих фруктов и ягод.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. Ознакомление с ассортиментом блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. Выбор соусов и сиропов. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из натуральных свежих фруктов и ягод.</p>	6		3
Тема 2. Приготовление компотов, киселей.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении компотов и киселей. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении компотов и киселей. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления компотов и киселей. Ознакомление с ассортиментом компотов и киселей. Подготовка продуктов для приготовления компотов и киселей. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению компотов и киселей. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче компотов и киселей.</p>	6		3
Тема 3. Приготов-	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами са-	6		3



ление горячих сладких блюд.	<p>нитарии при приготовлении сладких горячих блюд.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сладких горячих блюд.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких горячих блюд.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом сладких горячих блюд.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления сладких горячих блюд.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения сладких горячих блюд.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению сладких горячих блюд: суфле, пудингов, сладких блюд из яблок и др. Выбор соусов.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких горячих блюд.</p>			
Тема 4. Приготовление горячих и холодных напитков.	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких горячих и холодных напитков.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сладких горячих и холодных напитков. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких горячих и холодных напитков. Ознакомление с ассортиментом сладких горячих и холодных напитков.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления сладких горячих и холодных напитков. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению сладких горячих и холодных напитков. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких горячих и холодных напитков.</p>	6		3
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>		
<b>ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>240</b>	<b>3 курс</b>	
Тема 1-2. Приготовление простых хлебобулочных изделий, булочек, ватрушек.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении хлебобулочных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста без опарным способами. Приготовление фаршей и начинок для ватрушек Освоение приемов по приготовлению хле-</p>	12		3

	бобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий. Освоение приемов по проведению бракеража, хлебобулочных изделий.			
Тема 3. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских: фарши, начинки, сиропы, помады.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Последовательность технологических операций при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и требования к качеству фаршей, начинок, сиропов. Подбор инвентаря и инструментов.	6		
Тема 4-5. Приготовление пирожков, расстегаев из дрожжевого теста с различными фаршами.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении пирожков, расстегаев из дрожжевого теста с различными фаршами. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении пирожков, расстегаев из дрожжевого теста с различными фаршами. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление фаршей для приготовления мучных кондитерских изделий: капустного, мясного, рыбного, творожного, из фруктов и др. Освоение приемов по подбору пряностей. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения пирожков, расстегаев из дрожжевого теста с различными фаршами. Освоение приемов по проведению бракеража пирожков, расстегаев из дрожжевого теста с различными фаршами.	12		3
Тема 6. Приготовление сдобы из дрожжевого теста.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сдобы из дрожжевого теста. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сдобы из дрожжевого теста. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сдобы из дрожжевого теста. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении сдобы из дрожжевого теста. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения сдобы из дрожжевого теста. Освоение приемов по приготовлению теста: сдобного пресного. Освоение приемов по приготовлению сдобы из дрожжевого теста. Освоение приемов по оформлению мучных кондитерских изделий: сдобы из дрожжевого теста. Освоение приемов по проведению бракеража сдобы из дрожжевого теста.	6		3
Тема 7-8. Приготовление открытых, закрытых, полуоткры-	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении открытых, закрытых, полуоткрытых пирогов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении полуоткрытых пирогов.	12		3

<p>тых пирогов.</p>	<p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуоткрытых пирогов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей</p> <p>Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения полуоткрытых пирогов. Освоение приемов по приготовлению полуоткрытых пирогов.</p> <p>Приготовление фаршей и начинок для ватрушек</p> <p>Освоение приемов по приготовлению полуоткрытых пирогов: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, полуоткрытых пирогов.</p>			
<p>Тема 9. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении опарного дрожжевого теста и изделий из него. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении опарного дрожжевого теста и изделий из него. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из опарного дрожжевого теста. Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста опарным способом.</p> <p>Приготовление фаршей и начинок для пирогов, пирожков, ватрушек. Освоение приемов по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража.</p>	6		3
<p>Тема 10. Приготовление опарного дрожжевого теста, приготовление кулебяки.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление фаршей и начинок для кулебяки. Освоение приемов по приготовлению кулебяки: замес теста, расслойка, порционирование, формование и оформление изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража.</p>	6		3
<p>Тема 11. Приготовление сдобного опарного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление «Ромовой бабы», кексов</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении опарного дрожжевого теста и изделий из него. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении опарного дрожжевого теста и изделий из него. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из опарного дрожжевого теста. Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста опарным способом.</p>	6		3

	Освоение приемов по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий. Освоение приемов по проведению бракеража.			
Тема 12 Приготовление пшеничного хлеба, смешанного хлеба с пряностями, плетенки из дрожжевого теста	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении пшеничного хлеба, смешанного хлеба с пряностями, плетенки из дрожжевого теста. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении хлеба.	6		3
Тема 13-14. Приготовление изделий из дрожжевого теста для жарки в жире. Пирожки и пончики, беляши, хворост.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении дрожжевого теста для жарки в жире и изделий из него. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении дрожжевого теста для жарки в жире и изделий из него. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий дрожжевого теста для жарки в жире и изделий из него. Приготовление фаршей и начинок для беляшей. Освоение приемов по приготовлению изделий дрожжевого теста для жарки в жире (пирожки и пончики, беляши, хворост): расстойка, порционирование, формование и оформление изделий. Освоение приемов по проведению бракеража.	12		3
Тема 15-16. Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении слоеного дрожжевого теста и изделий из него. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении дрожжевого теста. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из слоеного дрожжевого теста. Освоение приемов по приготовлению изделий слоеного дрожжевого теста: расстойка, порционирование, формование и оформление изделий. Освоение приемов по проведению бракеража.	12		3
Тема 17. Приготовление блинов и оладий из дрожжевого теста	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении дрожжевого теста. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из дрожжевого теста. Освоение приемов по приготовлению изделий дрожжевого теста: блинов и оладий.	6		3

	Освоение приемов по проведению бракеража.			
Тема 18. Приготовление несладкого сдобного пресного теста и изделия из него	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении несладкого сдобного пресного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из несладкого сдобного теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из несладкого сдобного пресного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 19. Приготовление сладкого сдобного пресного теста и изделия из него.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладкого сдобного пресного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из сладкого сдобного теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из сладкого сдобного пресного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 20. Приготовление вафельного теста и изделия из него.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении вафельного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий вафельного теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из вафельного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 21. Приготовление песочного теста и изделия из него.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении песочного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий песочного теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из песочного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 22. Приготовление сырцового и заварного пряничного теста и изделия из него	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сырцового и заварного пряничного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из сырцового и заварного пряничного теста и изделия из него. Освоение приемов по приготовлению изделий из сырцового и заварного пряничного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3

Тема 23. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении бисквитного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из бисквитного теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из бисквитного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 24. Приготовление заварного теста и изделий из него	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении заварного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из заварного теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из заварного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 25. Приготовление слоеного бездрожжевого теста и изделия из него.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении бездрожжевого теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из бездрожжевого теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из бездрожжевого теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 26. Приготовление воздушного и миндального теста и изделия из него	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении воздушного теста и изделия из него. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения изделий из воздушного теста. Освоение приемов по приготовлению изделий из воздушного теста. Освоение приемов по проведению бракеража.	6		3
Тема 27. Приготовление бисквитных пирожных	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении пирожных. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения пирожных. Освоение приемов по приготовлению теста: бисквитного. Освоение приемов по оформлению пирожных разными способами: кремом, фруктами и т. д. Освоение приемов по проведению бракеража пирожных.	6		3
Тема 28. Приготов-	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами са-	6		3

ление песочных пирожных	<p>нитарии при приготовлении песочных пирожных. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения пирожных. Освоение приемов по приготовлению теста: песочного.</p> <p>Освоение приемов по оформлению пирожных разными способами: кремом, фруктами и т. д. Освоение приемов по проведению бракеража пирожных.</p>			
Тема 29. Приготовление слоёных пирожных	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении слоеных пирожных. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения слоеных пирожных. Освоение приемов по приготовлению теста: слоеного. Освоение приемов по оформлению пирожных разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража пирожных.</p>	6		3
Тема 30. Приготовление заварных пирожных	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении заварных пирожных. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения заварных пирожных. Освоение приемов по приготовлению теста: заварного. Освоение приемов по оформлению пирожных разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража пирожных.</p>	6		3
Тема 31. Приготовление воздушных пирожных	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении воздушных пирожных. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении воздушных пирожных. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения пирожных.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению воздушных пирожных.</p> <p>Освоение приемов по оформлению пирожных разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража пирожных.</p>	6		3
Тема 32. Приготов-	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами са-	6		3

ление крошковых и десертных пирожных	<p>нитарии при приготовлении воздушных пирожных. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении воздушных пирожных. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения пирожных.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению крошковых и десертных пирожных. Освоение приемов по оформлению пирожных разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража пирожных.</p>			
Тема 33. Приготовление обезжиренных пирожных	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении обезжиренных пирожных. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении обезжиренных пирожных. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения пирожных.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению обезжиренных пирожных.</p> <p>Освоение приемов по оформлению обезжиренных пирожных разными способами: кремом, фруктами и т. д. Освоение приемов по проведению бракеража пирожных.</p>	6		3
Тема 34 -35. Приготовление бисквитных тортов	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления тортов</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении тортов. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения тортов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению теста: бисквитного. Освоение приемов по оформлению тортов разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p>	12		3
Тема 36. Приготовление песочных тортов	<p>Освоение приемов по проведению бракеража тортов.</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении песочных тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления тортов.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении тортов. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения тортов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению теста: песочного.</p> <p>Освоение приемов по оформлению тортов разными способами: кремом, фруктами и</p>	6		3



	т. д. Освоение приемов по проведению бракеража тортов.			
Тема 37. Технология приготовления слоёных тортов	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении слоеных тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления тортов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении тортов. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения слоеных тортов. Освоение приемов по приготовлению теста: слоеного. Освоение приемов по оформлению тортов разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража тортов.</p>	6		3
Тема 38. Технология приготовления воздушных тортов	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении воздушных тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления тортов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении воздушных тортов. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения тортов. Освоение приемов по приготовлению воздушных тортов.</p> <p>Освоение приемов по оформлению тортов разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража.</p>	6		3
Тема 39. Технология приготовления безжиренных тортов	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении обезжиренных тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления тортов.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении обезжиренных тортов. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения тортов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению обезжиренных тортов. Освоение приемов по оформлению обезжиренных тортов разными способами: кремом, фруктами и т. д. Освоение приемов по проведению бракеража тортов.</p>	6		3
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>		

## 4. Условия реализации программы учебной практики

### 4.1. Материально-техническое обеспечение программы практики

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном и кондитерском цехах.

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь

Технологическое оборудование: механическое (электромясорубка, блендер, взбивальная машина), тепловое (электроплита 4-х конфорочная со встроенным жарочным шкафом, микроволновая печь), холодильное оборудование - 2шт, , весоизмерительное (весы электронные).

Инвентарь: моечные ванны для мытья сырых продуктов и для мытья кухонной и столовой посуды, производственные столы- 5шт, встроенные шкафы для хранения инвентаря, маркированные разделочные доски, кухонная посуда, наборы инструментов, инвентаря.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Федеральный закон ФЗ 273 «Об образовании в РФ»
2. ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону, «Феникс», 2011 г.
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2012 г.
5. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2014.
6. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественною питания». - М.: Экономика, 2013.
7. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - 4-е стер. МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2011г.
9. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания», изд.

- Экономика, 2013 г.
10. Кирпичников В.П. «Справочник механика общественного питания», изд. Экономика, 2011 г.
  11. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
  12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
  13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
  14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 2013г.
  15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Издательский центр «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2010.
2. Электронные учебники.
3. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.
4. Учебно-методические пособия по профессиональному обучению.
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
8. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Электронные ресурсы.

1. <http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека
2. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
3. <http://www.edic.ru> Электронные словари
4. <http://cookup.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится концентрированно, после изучения теоретической части МДК на 1-3 курсах. Занятия проходят в оборудованных лабораториях, учебных цехах в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

В рамках профессионального модуля сдается квалификационный экзамен, цель которого оценка компетенций, сформированных у обучающихся при изучении модуля. По завершению учебных практик по МДК сдают зачет или дифференцированный зачет, на котором оцениваются знания, умения предусмотренные ФГОС по профессии, а также навыки демонстрации умений в условиях, приближенных к реальному производству.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечают за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- Ковальцова Оксана Станиславовна, мастер производственного обучения, инженер общественного общественного питания;
- Глазкова Елена Ивановна, мастер производственного обучения высшей категории, технолог общественного питания;
- Курина Валентина Васильевна, мастер производственного обучения первой категории

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПМ. 01</p> <p>У 1 - проверять органолептическим способом качество овощей, плодов, грибов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из овощей и плодов;</p> <p>У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов, грибов;</p> <p>У 3 - обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>У 4 - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>У 5 - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p>	<p>1.1. Изложение требований к качеству овощного сырья;</p> <p>1.2 выполнение расчета количества сырья;</p> <p>1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения обработки овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>1.4 правильное использование полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки;</p> <p>1.5 определение последовательности выполнения операций приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>1.6 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>1.7 организация рабочего места;</p> <p>1.8 обработка овощей и грибов инструментами и машинами;</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-устный опрос</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>тестовые задания</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>- экзамен квалификационный в рамках часов модуля</p> <p>- экзамен комплексный</p>

<p>У 6 - использовать разные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, плодов, грибов</p>	<p>1.9 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.10 изложение требований к качеству готовых блюд из овощей и грибов, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.11 приготовление блюд из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей;  1.12 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи  1.13 проведение бракеража из готовленных блюд  1.14 демонстрация изготовленного блюда  1.15 самопроверка качества выполненных работ</p>	
<p>ПМ. 02  У 1 - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>У 3 - использовать разные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству зерновых продуктов, жировых продуктов и сахара, муки, молока и молочных продуктов, яиц;  1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной подготовки продуктов;  1.3. организация рабочего места;  1.4 проверка продуктов органолептическим способом;  1.5. самопроверка качества выполненных работ.</p> <p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы;  1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, теста.  1.4 изложение требований к качеству готовых блюд и гарниров</p>	<p>-устный опрос  -тестовые задания  -устный опрос  -тестовые задания  -тестовые задания  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практики</p> <p>- Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  -комбинированный зачет  -устный опрос  - демонстрация процесса приготовления блюда  -устный опрос  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических</p>

	<p>ниров из круп, бобовых и кукурузы макаронных изделий, теста ,правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.5 организация рабочего места;</p> <p>1.6 приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы ,макаронных изделий, теста.</p> <p>1.7 осуществление отпуска готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы ,макаронных изделий, теста. в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.8 проведение бракеража из готовленных блюд и гарниров;</p> <p>1.9 демонстрация изготовленного блюда.</p> <p>1.10 демонстрация изготовленного блюда.</p> <p>1.11 Самопроверка выполненных работ</p>	<p>схем</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-комбинированный зачет</li> <li>-устный опрос</li> <li>-квалификационный экзамен в рамках часов модуля</li> <li>-комплексный экзамен</li> </ul>
<p>ПМ. 03</p> <p>У 1 - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>У 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>У 4 - оценивать качество готовых блюд;</p> <p>У 5 - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 выполнение расчета количества сырья</p> <p>1.3 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки сырья для приготовления основных супов и соусов.</p> <p>1.4 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления основных супов и соусов.</p> <p>1.5.определение последовательности выполнения операций по приготовлению основных супов и соусов.</p> <p>1.6 изложение требований к качеству готовых основных супов и соусов, правилам подачи, условиям и срокам хранения;</p> <p>1.7 организация рабочего места;</p> <p>1.8 осуществление отпуска готовых супов в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос</li> <li>-письменный опрос</li> <li>-тестовые задания</li> <li>-устный опрос</li> <li>-проверка правильности составления технологических схем</li> <li>-устный опрос</li> <li>-устный опрос</li> <li>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</li> <li>-устный опрос</li> <li>-устный опрос</li> <li>тестовые задания</li> <li>-проверка расчетов в технологических картах</li> <li>-проверка правильности составления технологических схем</li> <li>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</li> <li>- экзамен квалификационный в рамках часов модуля</li> <li>- экзамен комплексный</li> </ul>

	<p>подачи</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных основных супов и соусов.</p> <p>1.10 демонстрация изготовленного блюда.</p> <p>1.11 Самопроверка выполненных работ</p>	
<p>ПМ. 04</p> <p>У 1 - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>У 3 - использовать разные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>У 4 - оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>Соответствие полуфабриката требованиям качества:</p> <p>Отсутствие плавников, чешуи, жабр и глаз</p> <p>Брюшная полость зачищена от внутренностей, пленок, крови</p> <p>Поверхность чистая, не повреждена</p> <p>Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, вырезаны</p> <p>Запах свойственный данному виду рыбы</p> <p>1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из рыбы</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из рыбы;</p> <p>1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;</p> <p>1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из рыбы;</p> <p>1.6 изложение требований к качеству готовых блюд из рыбы, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.7 изложение технологии приготовления блюд из рыбы</p> <p>1.8 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из рыбы</p> <p>1.9 Выполнение расчетов в технологических картах</p> <p>1.10 организация рабочего места;</p> <p>1.11 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из рыбы</p> <p>1.12 осуществление отпуска</p>	<p>устный опрос</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>тестовые задания</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>- экзамен квалификационный в рамках часов модуля</p> <p>- экзамен комплексный</p>

	<p>готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.13 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.14 Самопроверка выполненных работ</p>	
<p>ПМ. 05</p> <p>У 1 - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>У 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>У 4 - оценивать качество готовых блюд</p>	<p>Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы.</p> <p>1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>1.2 правильность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов, простых блюд из мяса и мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления полуфабрикатов, простых блюд из мяса и мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>1.4 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.5 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;</p> <p>1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>1.7 изложение требований к качеству готовых блюд из мяса и мясопродуктов и домашней птицы, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.8 изложение технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>1.9 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>1.10 Выполнение расчетов в технологических картах</p> <p>1.11 организация рабочего места;</p>	<p>устный опрос</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>тестовые задания</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>-Экзамен (квалификационный)( состоит из практической и теоретической части, квал. работа в форме технологической инструкции, демонстрация процесса приготовления блюд из мяса</p>



	<p>1.12 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из мяса и мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>1.13 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.14 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.15 Самопроверка выполненных работ</p>	
<p>ПМ. 06</p> <p>У 1 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>У 2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>У 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>У 4 - оценивать качество холодных блюд и закусок</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 выполнение расчета количества сырья</p> <p>1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>1.4 изложение требований к качеству готовых холодных блюд и закусок;</p> <p>1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных блюд и закусок;</p> <p>1.6 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>1.7 умение организовывать рабочее место в соответствии с требованиями санитарии;</p> <p>1.8 проверка качества сырья органолептическим способом</p> <p>1.9 подготовка сырья для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>1.10 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.11 оформление холодных блюд и закусок</p> <p>1.12 самопроверка качества выполненных работ</p>	<p>устный опрос</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>тестовые задания</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>- экзамен квалификационный в рамках часов модуля</p> <p>- экзамен комплексный</p>
<p>ПМ. 07</p> <p>У 1 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>У 2 - определять их соответ-</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 изложение классификации и ассортимента блюд</p> <p>1.3 обоснование выбора основного сырья и дополни-</p>	<p>- устный опрос</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p>

<p>ствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  У 3 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  У 4 - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;  У 5 - оценивать качество готовых блюд</p>	<p>тельных ингредиентов;  1.4 выполнение расчета количества продуктов  1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения технологических операций простым сладким блюдам и напиткам  1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению приготовления сладких блюд и напитков  1.7 изложение требований к качеству готовых блюд, правилам подачи, условиям и срокам хранения  1.9 изложение технологии приготовления сладких блюд и напитков  1.10 изложение правил техники безопасности при приготовлении сладких блюд и напитков;  1.11 выполнение расчетов в технологических картах  1.12 организация рабочего места;  1.13 проверка качества сырья органолептическим способом  1.14 приготовление сладких блюд и напитков;  1.15 осуществление отпуска сладких блюд и напитков в соответствии с требованиями к качеству, правилам подачи  1.16 проведение бракеража изготовленных блюд  1.17самопроверка качества выполненных работ</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -устный опрос  тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических схем  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  - экзамен квалификационный в рамках часов модуля  - экзамен комплексный</p>
<p>ПМ. 08  У 1 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  У 2 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  У 3 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству кондитерского сырья  1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий  1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий .  1.4 изложение требований к качеству приготовленных</p>	<p>устный опрос  -проверка правильности составления технологических схем  -устный опрос  -устный опрос  Наблюдение за деятельностью во время учебной практики  -устный опрос  -устный опрос  тестовые задания  -проверка расчетов в технологических картах  -проверка правильности составления технологических</p>

<p>У 4 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>У 5 - оценивать качество готовых изделий</p>	<p>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, условий и сроков хранения</p> <p>1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>1.8 проверка соответствия изготовленных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий установленным требованиям к качеству</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных изделий</p> <p>1.10 демонстрация изготовленного изделия.</p> <p>1.11 самопроверка качества выполненных работ</p>	<p>схем</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>-Экзамен (квалификационный) ( состоит из практической и теоретической части, квал. работа в форме технологической инструкции, демонстрация процесса изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-адекватное объяснение понимание сущности профессии;</p> <p>-активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность;</p> <p>-эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии повар, кондитер;</p> <p>-аргументированное объяснение значимости будущей профессии для собственного развития.</p>	<p>-социологический опрос;</p> <p>-устный опрос;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики, на конкурсах профессионального мастерства, создания портфолио.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдения</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.</p>	<p>правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>

	<p>нормативными документами (технологические карты, инструкции);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций;</li> <li>-личная оценка результативности</li> <li>- осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач);</li> </ul>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций;</li> <li>-личная оценка результативности</li> <li>- осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач);</li> <li>- критическая оценка полученных знаний;</li> <li>- критические рассуждения по отношению к себе и другим о проделанных действиях и результатах;</li> <li>- признание ошибок и их устранение;</li> <li>- реализация знаний путем действия.</li> <li>- умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос</li> <li>-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности.</li> <li>-использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития.</li> <li>- использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</li> </ul>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности.          -использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития.          - использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы          -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Формирование чувства принадлежности к команде ;          - Внесение ощутимого вклада в работу команды, даже если не учтены его личные интересы.          - Умение выслушивать других и стремление понять их;          - Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Готовность нести воинскую службу.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>